Manjar de Amor

Anthony Capella

Manjar de Amor

Anthony Capella

Manjar de amor

Anthony Capella

Antipasto

Una comida italiana es una animada secuencia de sensaciones, en la que lo crujiente alterna con lo esponjoso, lo picante con lo suave, la innovación con lo tradicional, lo elaborado con lo sencillo...

MARCELLA HAZAN,

The Essentials of Classic Italian Cooking

Uno

En una travesía del Viale Glorioso, en el Trastevere de Roma, hay un bar conocido simplemente como el bar de Gennaro por quienes lo frecuentan. A primera vista no parece gran cosa, pues tiene aproximadamente la forma y el tamaño de un garaje pequeño de un solo coche; pero, al pasar, el turista verá que en la terraza hay espacio para dos mesitas y un heterogéneo surtido de sillas de plástico visitadas por el sol de la mañana, mientras que el aficionado al café observará que en el interior, sobre la manchada barra de cinc, hay espacio para una dilatada y reluciente Gaggia 6000, la Harley Davidson de las máquinas de *espresso*. Detrás de la manchada barra de cinc, también queda el espacio justo para Gennaro, ampliamente considerado por sus amigos como el mejor *barista* de Roma y, además, como un tipo estupendo.

Es por eso por lo que aquella apacible mañana de primavera, Tommaso Massi, de veintiocho años, y sus amigos Vincent y Sisto estaban de pie junto a la barra, tomando *ristretti*, hablando del amor, esperando a que llegaran los *cornetti* de la panadería y, en general, pasando el rato con Gennaro, antes de saltar a sus Vespas y dirigirse a los diversos restaurantes de la ciudad donde trabajaban. Un *ristretto* se prepara con la misma cantidad de café molido que un *espresso* corriente, pero con la mitad de agua, y como ya de por sí el *espresso* de Gennaro no era en absoluto corriente, sino pura adrenalina líquida, y teniendo en cuenta que los tres jóvenes ya de por sí eran de temperamento excitable, la conversación era animada. En más de una ocasión, Gennaro había tenido que recordarles que no hablaran todos a la vez, o como se dice en dialecto romano, que se limitaran a *parlare «nu strunzo» a volta*, es decir, que no dijeran más de «un trozo de mierda» a la vez.

El carácter desusadamente cargado de los *ristretti* de Gennaro era consecuencia de su costumbre de mantener afilados como navajas los dobles molinillos de la Gaggía, colmar la manga con el polvo resultante, prensarlo hasta obtener la dureza del hormigón y dejar

después que subiera la presión en la enorme máquina, esperando a que el manómetro marcara seis kilogramos por centímetro cuadrado, pura permitir finalmente que el agua irrumpiera en el café apisonado. Lo que salía después de la cafetera prácticamente no era líquido, sino más bien un cieno marrón rojizo con cierta tendencia a quedar suspendido, como la miel en el extremo de un cuchillo de untar, con una cremosa corona de color castaño y un dulce dejo aceitoso que no requería azucarillos, sino sólo un sorbo de *acqua minerale* y un bocado de *cornetto* espolvoreado de azúcar, siempre que la panadería los repartiera a tiempo. Gennaro amaba aquella máquina como un soldado ama su fusil, y pasaba más tiempo desmontándola y limpiándola que preparando café. Su objetivo era superar los siete kilos de presión por centímetro cuadrado, más allá del alcance de la manecilla del manómetro, para conseguir un *ristretto* tan cargado que pudiera untarse como la mermelada. Tommaso estaba íntimamente convencido de que incluso la tentativa de lograr semejante proeza conllevaba el riesgo de que la Gaggia estallara y se los llevara a todos por delante, pero respetaba la entrega y la ambición de su amigo, y no decía nada. Después de todo, estaba claro que no era posible llegar a ser un gran *barista* sin asumir riesgos.

La conversación de aquella mañana versaba sobre el amor, pero también sobre el fútbol. Vincent, recientemente prometido, era blanco de las críticas de Sisto, a quien la idea de limitarse a una sola mujer le parecía una locura.

—Hoy puedes pensar que has encontrado a la mejor del mundo, pero mañana... —dijo, haciendo chasquear los dedos bajo la barbilla —. ¡Quién sabe!

—Escucha —se dispuso a explicar Vincent pacientemente, o con toda la paciencia de que era capaz—, ¿cuánto hace que eres hincha del Lazio?

—Toda la vida, imbécil.

—Pero la Roma es... —Vincent dudó; hubiese querido decir «mejor», pero no tenía sentido convertir una conversación amigable sobre mujeres en una lucha a muerte— está mejor clasificada.

—Esta temporada... De momento. ¿Y qué?

—Y, sin embargo, no te has pasado a la Roma.

—E' *un altro paio di maniche, cazzo.* Eso es harina de otro costal, gilipollas. No puedes cambiar de club.

—Exacto. ¿Y por qué? Porque has elegido y eres fiel a tu elección.

Sisto se quedó callado un momento, durante el cual Vincent se volvió triunfante hacia Gennaro y pidió otro *ristretto.* Entonces Sisto dijo arteramente:

—Pero ser *laziale* no es como ser fiel a una sola mujer. Es como tener docenas de mujeres, porque el equipo cambia de plantilla todos los años. Así que estás diciendo gilipolleces, como siempre.

Tommaso, que hasta entonces no había intervenido en la conversación, murmuró:

—La verdadera razón de que Vincent y Lucía se hayan prometido es que ella lo amenazó con dejar de dormir con él si no lo hacía.

Las reacciones de sus amigos ante esa revelación de información reservada fueron llamativamente diferentes. Vincent, que después de todo se lo había dicho a Tommaso en estricta confianza, puso primero cara de enfado, después de vergüenza, y finalmente, cuando notó que Sisto lo miraba con expresión visiblemente envidiosa, de satisfacción.

—Es cierto —asintió, encogiéndose de hombros—. Lucía quiere llegar virgen al matrimonio, y su madre también quiere que sea así.

Por eso se negó a seguir durmiendo conmigo si no nos prometíamos.

La aseveración aparentemente ilógica de Vincent no mereció ningún comentario por parte de sus amigos. En un país donde el catolicismo literal y ferviente está apenas a una generación de distancia, todos saben que la virginidad de las chicas tiene tantas gradaciones como la del aceite de oliva, que, como es sabido, puede ser virgen extra, virgen fino, virgen corriente, y así sucesivamente, a través de una serie de peldaños de virginidad o cuasi virginidad que desembocan en un abismo de promiscuidad tan inimaginable que el aceite sólo merece la clasificación de «puro» y no sirve más que para la exportación o para alimentar el fuego.

—Pero al menos ahora lo he conseguido —añadió—. Me estoy acostando con la chica más guapa de Roma, que me adora, y pronto nos casaremos y tendremos casa propia. ¿Qué más puedo pedir?

—Tommaso también lo consigue —replicó Sisto—. Y él no tiene que casarse.

—Tommaso se acuesta con turistas.

El aludido se encogió modestamente de hombros.

—¿Qué queréis que haga, si las extranjeras más guapas se me echan encima?

La amigable conversación fue interrumpida por la llegada de los *cornetti*, una bandeja de minicroissants espolvoreados de azúcar, que a su vez hicieron aconsejable una última ronda de cafés antes del trabajo. Mientras Gennaro preparaba su amada Gaggia, Tommaso recibió en las costillas un fuerte codazo de Sisto, que le hizo un significativo gesto con la cabeza en dirección a la ventana.

Por la calle llegaba una chica. Llevaba las gafas de sol ajustadas en

lo alto de la cabeza, en medio de una rebelde melena rubia que, sumada a los vaqueros piratas, una mochila en bandolera y la sencilla camiseta, la delataba inmediatamente como extranjera, sin que hiciera falta prestar atención al libro que sostenía abierto en una mano, una guía titulada *Cuarenta frescos importantes del Alto Renacimiento*.

—¿Turista? —dijo Sisto en tono esperanzado.

Tommaso negó con la cabeza.

—Estudiante.

—¿Y tú cómo lo sabes, maestro?

—Lleva la mochila llena de libros.

—¡Eh! *Biondina ¡Bona!* —la llamó Sisto—. ¡Eh! ¡Rubia! ¡Guapa!

Tommaso le dio un par de golpes con la mano abierta.

—¡Así no, idiota! Hay que ser amable.

A Sisto le parecía increíble que una chica con la suerte de ser rubia y atractiva no agradeciera que le recordaran su buena fortuna, pero se dejó guiar por el consejo de su amigo, más experimentado, y cerró el pico.

—Viene hacia aquí —observó Vincent.

La chica cruzó la calle e hizo una pausa junto al bar, aparentemente ajena a las miradas admirativas de los tres jóvenes. Después separó una silla, puso la mochila encima de la mesa y se sentó, acomodando sus esbeltas piernas sobre la silla más próxima.

—Extranjera, sin duda —dijo Vincent tristemente, porque todo italiano sabe que sentarse para beber el café es malo para la digestión y, por tanto, se penaliza con un precio tres veces superior al que se paga en la barra—. Ya verás. Ahora pedirá un capuchino.

Gennaro, vigilando atentamente el manómetro de la Gaggia, resopló con desdén. Ningún *barista* cabal serviría un capuchino después de las diez de la mañana, del mismo modo que ningún chef serviría cereales de desayuno para el almuerzo.

—*Buongiorno* —llamó la chica a través de la puerta abierta.

Tenía una bonita voz, pensó Tommaso. Le sonrió para animarla. A su lado, Vincent y Sisto hicieron exactamente lo mismo. Sólo Gennaro, detrás de la barra de cinc, frunció el ceño con gesto receloso.

—... *giorno* —masculló sombríamente.

—*Latte macchiato, per favore, lungo e ben caldo*.

Hubo una pausa, durante la cual el *barista* reflexionó sobre lo dicho. Aunque se había expresado en italiano, la joven había revelado su origen tanto por lo pedido como por el acento. *Latte macchiato* (leche con un chorrito de café), pero *lungo* (servido en taza grande) y *ben caldo* (bien caliente), para poder beberlo poco a poco, en lugar de echárselo al coleto en un par de tragos rápidos, como mandan los

cánones. Era inequívocamente estadounidense. Sin embargo, no había pedido nada verdaderamente escandaloso, como un *espresso* con nata o un descafeinado, jarabe de avellana o leche desnatada, así que Gennaro se encogió de hombros y empuñó la doble manga de la Gaggia, mientras los tres jóvenes trataban de mostrar su mejor perfil.

La chica no les prestó atención. Sacó un mapa de la mochila y se puso a compararlo, con expresión algo perpleja, con una página de su guía. En su mochila sonó un *telefonino*; lo sacó también, e inició una conversación que los de dentro no podían oír. Cuando Gennaro finalmente juzgó que su *macchiato* merecía ser servido, se produjo una escaramuza entre los aspirantes a llevarlo a la mesa de la chica, que Tommaso ganó fácilmente. Colocó además uno de los pequeños *cornetti* de Gennaro en el platillo y lo sirvió a la joven con una sonrisa, murmurando «gentileza de la casa». Pero la chica estaba absorta en la conversación telefónica, y su sonrisa de agradecimiento fue brevísima. Aun así, él tuvo tiempo de reparar en sus ojos, unos ojos grises, claros y serenos, del color de las escamas de la lubina.

De hecho, Laura Patterson estaba muy preocupada, o tan preocupada como puede estarlo una norteamericana de veintidós años en Roma, una apacible mañana de primavera; por eso se alegró cuando vio que quien la llamaba era Carlotta, su amiga italiana. Carlotta trabajaba en una revista milanesa llamada *Stozzi*. Ése era uno de los motivos que habían impulsado a Laura a viajar a Italia, porque las dos habían sido buenas amigas en la universidad.

—*Pronto*. —En Italia es costumbre responder al teléfono diciendo «¡Listo!», por razones actualmente sumidas en el misterio.

—Laura, soy yo. ¿Qué estás haciendo?

—Ah, hola, Carlotta. En realidad, estaba buscando Santa Cecilia. Tiene en su poder varios frescos bastante interesantes de Cavallini. Pero parece ser que Santa Cecilia no quiere que la encuentre, así que me estoy tomando un café.

Sin prestar atención a tanta tontería, Carlotta fue directamente al grano.

—¿Qué pasó anoche? ¿Qué tal tu cita?

—Ah, sí. Estuvo bien —dijo Laura, expresando claramente por el tono que en realidad no había estado nada bien. Tenía que andarse con cierto cuidado, porque la persona en cuestión era un amigo de un amigo de un hermano de Carlotta—. Paulo fue muy amable, y sabía mucho de arquitectura... —del otro lado de la línea, Carlotta resopló irónicamente— y me llevó a un restaurante muy interesante cerca de Villa Borghese.

—¿Qué te pusiste?

—El top rojo y los pantalones negros.

—¿Y qué chaqueta?

—Ninguna. Aquí hace calor.

Hubo un suspiro audible al otro lado de la línea. Carlotta, como todas las mujeres italianas, pensaba que todo el que falte a las normas de la elegancia se merece todas y cada una de las calamidades que en consecuencia puedan sobrevenirle.

—¿Te pusiste zapatillas de deporte? —preguntó con suspicacia.

—Que no, Carlotta, que no me puse zapatillas de deporte. Me estás interpretando mal. En cualquier caso, como te iba diciendo, la cena estuvo bien. Tomé pasta con calamares y una cosa de cordero que estaba muy buena.

—¿Y entonces?

—Nada más. Un café.

—¿Y después? —insistió Carlotta con impaciencia—. ¿Qué pasó después?

—Ah. Después fuimos a dar una vuelta por el Giardino del Lago, y entonces me saltó encima. Literalmente tuvo que saltar, porque, por desgracia, había una ligera discrepancia entre nuestras respectivas alturas, por lo cual se vio obligado a propulsarse y, en cierto modo, despegar, para poder insertar la lengua donde se proponía. Después de eso, como era previsible, se empeñó en llevarme a la cama, bueno, no exactamente a la cama, porque todavía vive con sus padres, pero puedo asegurarte que intentó arrastrarme hacia los arbustos. Y antes de que digas nada, no creo que una chaqueta hubiera cambiado mucho las cosas.

Otro suspiro.

—¿Has quedado con él para otra vez?

—No. Sinceramente, Carlotta, te agradezco que nos hayas presentado y todo eso, pero ya no quiero más italianos. No piensan nada más que en el sexo, y además son... no sé, son torpes. Ha sido mi cuarto desastre consecutivo. A partir de ahora, creo que volveré a salir con norteamericanos por un tiempo.

Carlotta estaba horrorizada.

—Pero, *cara*, venir a Roma y salir *con* norteamericanos es como ir a la Piazza di Spagna y comer en un McDonald's.

—Pues el otro día fuimos unos cuantos —reconoció Laura—. Y lo pasamos bien.

Hubo una imprecación exasperada del otro lado de la línea.

—Imagina qué desperdicio sería tu año en Italia si sólo salieras con gente que podrías haber conocido en casa.

—Imagina qué desperdicio sería si sólo consiguiera salir con violadores frustrados que todavía viven con su madre —replicó Laura.

—Es que no estás conociendo a la gente adecuada. Piensa, por ejemplo, en mi último novio, Filippo. Era un amante sensacional. Considerado, imaginativo, tranquilo, apasionado...

—Y actualmente desaparecido, si mal no recuerdo. Trabajando en un restaurante de alguna estación invernal, sin que se sepa muy bien cuál.

—Cierto, pero fue fantástico mientras duró. Eso es lo bueno de los cocineros. Saben usar las manos. Les viene de tanto picar y trinchar; se les agudiza la destreza.

—Mmm —dijo Laura con cierta añoranza—. Debo reconocer que un poco de destreza sería un buen cambio.

—Entonces, *cara*, antes de salir con un hombre, simplemente tienes que asegurarte de que sepa cocinar —replicó Carlotta con resolución. Después bajó la voz—. Te diré algo más a propósito de Filippo. Tenía la costumbre de saborearlo todo mientras cocinaba, no sé si me entiendes.

Laura se echó a reír. Tenía una risa notablemente descarada, cuyo sonido se filtró en el interior del bar de Gennaro, haciendo que los tres jóvenes dejaran de atender a sus *cornetti* y levantaran apreciativamente la vista.

—Y supongo que, siendo cocinero, dominaba los tiempos de cocción...

—Exacto. Y nunca tenía prisa. Ya sabes cómo nos gusta comer a los italianos: por lo menos, doce platos.

—Pero todos escasos —le tomó el pelo Laura.

—Sí, pero créeme, al final eres incapaz de comer nada más.

Incluso mientras seguía la broma, Laura no pudo evitar reconocer que su amiga podía tener parte de razón. Alguien creativo, conocedor de sabores y texturas, que supiera combinar ingredientes para dar placer a los sentidos... ¡ay, si pudiera conocer a alguien así durante su estancia en Italia!

—Pues ya lo sabes —le estaba diciendo Carlotta—. No debe de ser muy difícil. Roma está llena de restaurantes. Es razonable pensar que también esté llena de cocineros.

—Quizá —dijo Laura.

—Escucha, voy a contarte otra cosa que hacía Filippo...

Cuando Laura colgó, le había prometido a su amiga, medio en serio, medio en broma, que a partir de entonces sólo iba a salir con hombres que supieran distinguir entre una bearnesa y una bechamel.

Tommaso había decidido abordar a la chica norteamericana. ¿Quién podía resistirse a una risa como aquélla? Como ya había señalado Vincent, tenía un excelente currículum con las turistas, que se derretían con sólo ver su cara de rasgos grandes y agraciados, bajo una maraña de caracolados rizos. Y no es que las chicas romanas no se derritieran también, pero las chicas romanas solían pretender que, después, fuera a conocer a sus padres. Las extranjeras eran mucho menos complicadas.

Esperó el momento justo. La chica americana seguía al teléfono, bebiendo a ocasionales y lentos sorbos su *macchiato* —no era de extrañar que lo pidiera caliente—, hasta que Tommaso comprobó con un suspiro que iba a tener que marcharse. Ya se le había hecho tarde para llegar al restaurante. Soltó un par de monedas en la barra y le hizo un gesto de despedida a Gennaro. Su *motorino* estaba aparcado fuera, junto a la mesa de la chica. Se demoró un último instante, mientras se agachaba para abrir el seguro, prolongando la observación de aquellas esbeltas pantorrillas color miel, estiradas sobre la silla de enfrente.

—Así que ya está bien de italianos, a menos que sepan cocinar —estaba diciendo ella—. De ahora en adelante, sólo saldré con los que aparezcan en la guía gastronómica.

Tommaso aguzó el oído.

La chica recogió los últimos restos espumosos del cortado que habían quedado en la taza, y se chupó el dedo.

—Dios santo, este café está fantástico. Espera un momento, no cuelgues... ¿Sí?

Incapaz de contenerse, Tommaso la había llamado con un golpecito en el hombro.

—Siento interrumpir tu conversación —le dijo en su mejor inglés —. Sólo quería decirte que tu belleza me ha roto el corazón.

Ella sonrió agradecida, pero circunspecta. Aun así, intentó imprimir un tono amable a su respuesta: *«Vatte a fa' u giro, a fessa 'e mammeta»*, la expresión que uno de sus primeros pretendientes italianos le había aconsejado que usara cuando alguien le dijera un piropo. El rostro de Tommaso se transfiguró.

—Vale, vale —dijo, mientras retrocedía y montaba en la moto.

Laura lo vio alejarse y después volvió a su conversación con Carlotta.

—¿Con quién hablabas? —quiso saber su amiga.

—Con un tío que había por aquí.

—Laura —prosiguió Carlotta cautelosamente—, ¿tienes idea de lo que le has dicho?

Y fue así como Laura descubrió que había estado diciéndoles a los jóvenes romanos, en perfecto italiano vulgar, que se fueran al coño de su madre.

—Oh. Vaya —se lamentó—. Es una pena. El chico no estaba nada mal. Pero no importa, ¿verdad? Porque, de ahora en adelante, voy a buscar a alguien que sepa cocinar.

Primo

Una vez aclarados los principios generales y de sentido común que rigen la planificación del menú, se abre ante nosotros un número infinito de combinaciones agradables y posibles...

MARCELLA HAZAN,

The Essentials of Classic Italian Cooking

Dos

Pasó una semana antes de que Tommaso viera otra vez a la chica. Se había acercado a Gigliemi, el fantástico almacén de ultramarinos que estaba cerca de la Piazza Venezia, para recoger provisiones destinadas al restaurante. Poco antes lo habían llamado para decirle que un cazador, uno de los muchos que desde los Castelli Romani suministraban a Gigliemi sus especialidades, se había presentado esa misma mañana procedente del campo, con el Fiat lleno de tiernos lebratos, los primeros de la temporada. Tommaso tenía instrucciones de volver en seguida, por lo que pasó directamente a la trastienda, se echó al hombro el cajón que le dio Adriano, con apenas una mínima pausa para hablar de la familia de éste, la boda de su tío, el negocio de su primo segundo y la nueva novia de su hermano, y ya estaba saliendo a toda prisa del local, cuando por el rabillo del ojo percibió un movimiento que captó su atención. Era una chica. Estaba alargando un brazo para alcanzar un paquete de pasta del estante más alto, dejando al descubierto un tenso vientre. Tommaso vislumbró la diminuta espiral de un ombligo saliente, intrincado y perfecto como el nudo de un globo. Siendo como era un entusiasta de la belleza femenina, murmuró por lo bajo: *«Fosse 'a Madonna!»* Rápidamente, dejó el cajón en el suelo.

—*Momento* —dijo, dirigiéndose a la joven. Después levantó un brazo, cogió el paquete que ella quería y se lo tendió con una sonrisa. *Prego*. —Entonces se percató de que la había visto en otra parte.

—*Grazie, faccia di culo* —sonrió ella. «Gracias, cara de culo.»¡Claro! Ahora la recordaba, era la chica del bar de Gennaro. También recordó haberla oído decir que sólo pensaba acostarse (en realidad, había dicho «salir», pero con las chicas norteamericanas prácticamente era lo mismo) con alguien que supiera cocinar, y si estaba comprando pasta, lo más probable es que aún no hubiese encontrado a ese alguien, lo cual era sorprendente, porque, como bien había señalado su amiga, en Roma sobraban los cocineros, mientras que las rubias norteamericanas eran bastante más escasas.

Era su oportunidad, y no la desaprovechó.

—*Spaghetti* —dijo, mirando el paquete en sus manos—. Muy buenos.

Incluso para él, el comentario sonó un poco soso.

—Eso espero.

—¿Cómo piensas prepararlos? ¿Con qué salsa?

—No sé. Quizá boloñesa.

La expresión de perplejidad de Tommaso fue sincera.

—¡No! ¡Imposible! —objetó.

—¿Por qué?

—Para empezar, porque no estamos en Bolonia —argumentó él, cargado de razón—. Y, en segundo lugar, porque lo que tienes entre las manos son *spaghetti*.

—Claro. Pensaba hacer *spaghetti bolognese* —replicó ella—. No es buena idea, ¿no? —añadió, viendo la expresión de él.

—Es sencillamente imposible —le explicó él—. El *ragú bolognese* es una salsa para los *tagliatelle*, los *gnocchi* o incluso los *tortellini*, como esos de ahí —dijo, señalando el mostrador acristalado de Gigliemi.

Chasqueó los dedos en dirección al dependiente, que le pasó uno de los *tortellini* sobre una servilleta de papel, y él, a su vez, se lo tendió a Laura para mostrárselo.

—La forma está inspirada en eso de la mujer, cómo se llama...

Ella fijó una mirada nerviosa en el *tortellino*.

—No estoy segura.

Él se señaló el vientre.

—El taponcito de la tripa...

—¡Ah, el ombligo! —exclamó ella, aliviada.

Tommaso recordó entonces aquel atisbo de su vientre y la pequeña espiral de su ombligo. A decir verdad, no se parecía mucho a lo que estaba sosteniendo en la mano, que a nada se asemejaba tanto como a una ostra grande y gorda de *ricotta*, o posiblemente a la *fica* de una mujer.

—En cualquier caso —dijo él tajantemente—, estamos en Roma, y las salsas romanas son mejores. Bueno, en rigor, estamos en el Lazio, pero es lo mismo. Aquí los *spaghetti* se comen *all' amatriciana*, con salsa de *guanciale*, que es esto —le rozó brevemente la mejilla con un dedo, un contacto *tan* fugaz que ella apenas lo notó—, esta parte de la cara del cerdo. Se sofríe en aceite de oliva con un pimiento pequeño, unos tomates y, desde luego, un poco de *pecorino romano* rallado, o sea, queso duro. O si no te apetecen *spaghetti*, puedes preparar *bucatoni*, o *calcioni*, o *fettuccini*, o *pappardelle*, o *tagliolini*, o *rigatoni, o linguine*, o *garganelli*, o *tonnarelli, o fusilli*, o *conchiglie*, o *vermicelli*, *o*

maccheroni, pero —enarboló un dedo a modo de advertencia— cada tipo de pasta requiere un tipo diferente de salsa. Por ejemplo, las salsas aceitosas casan bien con la pasta seca, pero las salsas cremosas combinan mejor con la pasta fresca. Piensa en los *fusilli.* —Cogió un paquete para enseñárselos—. Dicen que esta pasta fue diseñada por el mismísimo Leonardo da Vinci. Las espirales retienen una cantidad máxima de salsa en relación con la superficie, ¿ves? Pero sólo funciona con una salsa espesa y pesada, que se pegue a los surcos. Las *conchiglie*, en cambio, tienen forma de concha y pueden contener perfectamente salsas más bien líquidas.

—¿Eres cocinero? —preguntó ella, con un brillo de incipiente comprensión en la mirada.

—Soy chef, sí, y en uno de los mejores restaurantes de Roma —contestó él con orgullo.

Ella vaciló.

—¿Puedo preguntarte... qué harías tú en mi lugar? No cocino muy a menudo, pero mi padre ha venido unos días de visita y yo, estúpidamente, le dije que le prepararía algo. Me encantaría cocinarle algo romano.

—Yo, en tu lugar... —titubeó Tommaso, mientras pensaba a marchas forzadas, justo antes de que sus ojos dieran con el cajón de los lebratos—, yo le daría *pasta con sugo di lepre, pappardelle* con salsa de liebre —añadió, triunfante—. Las liebres están en su mejor momento cuando son pequeñas y tiernas.

—¿Es fácil?

—Maravillosamente simple. Tienes que cocer la liebre en un sofrito de ajo y cebolla, añadir un chorrito de vino tinto, unos clavos, un poco de canela, y ya está.

—¿Y puedo comprar la carne aquí? —preguntó ella, mirando dubitativa a su alrededor.

—No —respondió él—. Hay ciertos artículos, como la liebre, que aquí solamente se venden a los clientes conocidos. Pero, por ser tú... —Fue hacia su cajón, sacó un lebrato y se lo tendió orgullosamente sobre la palma de la mano—. Toma. Es un regalo. Para que nunca vuelvas a hacer salsa boloñesa.

Ella pareció echarse atrás.

—¿No las venden despellejadas?

—¡Oh, despellejarlas es fácil! —dijo él alegremente—. Te llevará dos minutos.

Llamó al dependiente para pedirle una bolsa de papel.

—¿Y está... limpia por dentro? —preguntó ella, vacilante.

—Desde luego que no —replicó él, con aire ofendido—. Gigliemi

jamás vendería una liebre sin las mejores partes.

Puso el lebrato en la bolsa y le dio una vuelta completa en el aire para cerrarla.

—Aquí tienes esto —dijo, poniendo la bolsa en las manos de la chica—, y... esto. —Sacó un lápiz y con florido ademán escribió en la bolsa el número de su móvil—. Si necesitas ayuda con la receta, la más mínima ayuda, me llamas y ya está. Mi nombre es Tommaso Massi y me encantará ayudarte.

Se echó el cajón de las liebres al hombro, antes de que ella pudiera pedirle explicaciones más detalladas acerca de la receta.

—¿Lo dices en serio? ¿Realmente puedo llamarte si tengo algún problema?

Él estuvo a punto de soltar una carcajada. Aquella chica norteamericana le estaba preguntando si *ella* podía llamarlo *a él*.

—¡Claro que sí! Puedes llamarme cuando quieras.

—Muchas gracias. Lo haré. Es decir, si necesito ayuda.

—*Ciao*, entonces.

—*Ciao*. De momento.

—¡*Ciao* de momento!

Le gustó aquello, sonaba bien. Y por la forma en que ella lo miraba, podía estar seguro de que le había causado buena impresión.

De hecho, sí que le había causado buena impresión.

«Es simpático —pensó Laura—. Es como un personaje de un dibujo de Miguel Ángel, con esas facciones grandes y extravagantes, y esas manos que siempre está moviendo por el aire. Y, además, no se puede negar que es guapo. Pero no ha querido ligar conmigo, y eso ya es de agradecer. De agradecer, aunque un poco molesto. Porque si no intenta ligar conmigo, ¿cómo voy a decirle que no? O que sí, llegado el caso... Que no llegará, obviamente. Desde luego que no llegará. Porque no es normal conocer a la gente así, de repente. No te topas con alguien y luego vas y sales con él.

»Jo. Un cocinero. Qué increíble. Hago con Carlotta aquella broma de salir con un chef, y entonces va y aparece uno. Y dice él que es bueno. Y que es guapo lo digo yo.

«¿Habrá sido un golpe de suerte?»

Sólo mucho después, cuando finalmente concluyeron esas ensoñaciones interiores, se dio cuenta de que iba andando por Via d'Aracoeli con una sonrisa en la cara y un cachorro de liebre muerto metido en una bolsa de papel.

Tommaso ató el cajón de las liebres al portapaquetes de la Piaggio

y salió a toda velocidad entre el tráfico. *Uanema*, se le había hecho tarde. Le habían dicho que se diera prisa y otra vez había estado perdiendo el tiempo con una chica. Se preguntó si alguien repararía en que faltaba una liebre.

Subió por Via Aurelia, junto al Vaticano, con su pequeña Vespa resoplando cuesta arriba hacia Montespaccato y serpenteando con seguridad de experto entre los interminables atascos y retenciones de tráfico. Finalmente, llegó a una parte de la ciudad más alta, fresca y serena, donde las casas son más grandes y donde incluso los coches se cruzan entre sí en antinatural silencio, prácticamente sin insultos ni gesticulaciones que faciliten su interacción.

Dejó la Piaggio en la parte trasera de un gran edificio blanco, asegurándose de que quedaba perfectamente alineada con todas las otras motos, y franqueó un par de puertas de doble batiente con el cajón al hombro, hasta una vasta sala llena de vapor y calor. En el exterior del edificio blanco no había ningún signo que lo anunciara, pero era la cocina de Templi, uno de los restaurantes más famosos del mundo.

Tommaso presentó el cajón de las liebres al jefe de cocina, Karl, que sin decir palabra cogió uno de los animales muertos y procedió a olerle la boca y el ano, para determinar el grado de descomposición, antes de expresar su satisfacción con un breve gesto afirmativo. Sólo entonces observó:

—Llegas tarde.

—El tráfico. Un camión volcado en el puente Garibaldi.

—Y falta una liebre. Encargué una docena.

—Así es. Había una que no estaba muerta del todo. De repente saltó y se fue corriendo a buscar a su madre, entre el tráfico. ¿A que nunca había oído nada tan extraordinario? Fue justo cuando pasé por delante del Vaticano. Dicen que el Santo Padre está en la Santa Sede. Puede que haya sido un milagro. Sí, eso es. Tiene que haber sido un milagro.

Cuando ya empezaba a entusiasmarse con la historia, Karl le indicó con un débil suspiro:

—Ve a ayudar con los vasos, Tommaso. —Y con la cabeza le señaló el fregadero, donde Amelie, la lavaplatos, se esforzaba por reducir una montaña de cristalería.

Tommaso fue en busca de un par de guantes para abrillantar el cristal. Las copas de Templi eran todas de cristal de plomo y jamás tenían una sola mota de polvo ni un hilo de gamuza, y menos aún una mancha o un resto de detergente. A cada una se le sacaba brillo manualmente.

Hay tres tipos de restaurantes en Roma. Están las *trattorie* y *osterie* de barrio, muchas de las cuales sirven únicamente *cucina romana*, tradición basada en los ingredientes disponibles en mercados y mataderos, y en no desaprovechar nada de los animales sacrificados: de las orejas a la cola, para todo hay una receta justa y adecuada, que ha sido transmitida de generación en generación. Después está la *cucina creativa*, que recoge esa tradición y experimenta con ella. Muchos romanos de a pie contemplan con suspicacia tales experimentos, por no hablar del aumento de precios que conllevan, y son firmes partidarios del principio según el cual *piu se spenne, e pejo se magna*, «cuanto más se gasta, peor se come».

Y en tercer lugar, está la *cucina gourmet*, colisión lingüística del francés y el italiano, indicadora ya de por sí de que el concepto no acaba de encontrarse cómodo en la región. Al romano corriente le apasiona comer, pero por mucho dinero que tenga, probablemente nunca en su vida llegará a pisar ninguno de los establecimientos con estrellas Michelin que hay dispersos en torno a la Ciudad Eterna. Sin embargo, debido a la presencia de grandes multinacionales norteamericanas y europeas, muchas de las cuales tienen en las proximidades su sede central, y a la corriente de turistas gastronómicos que repiten en clave moderna el clásico viaje a Italia de los jóvenes adinerados del siglo XIX, hay una pequeña pero persistente demanda de cocina de estilo internacional, semejante a la que puede haber en cualquier otro lugar del mundo.

En la cima de esos restaurantes está Templi, el establecimiento de tres estrellas de Alain Dufrais, el gran chef suizo, maestro internacionalmente reconocido de la *nouvelle cuisine*.

Sacar brillo a las copas es un trabajo aburrido, sobre todo cuando se está enamorado. Para aliviar el tedio, Tommaso le silbó a su amigo Bruno, que estaba haciendo *zabaione* por allí cerca.

—Eh, Bruno. Psst. Estoy enamorado.

—Eso es bueno —dijo Bruno, concentrado en su *zabaione*, que estaba preparando a la manera tradicional, en un cazo de cobre de fondo curvo, directamente sobre la llama—. Pero no es nuevo. Ayer también estabas enamorado.

—Ésta es otra. Una chica norteamericana. Rubia, guapísima.

Bruno gruñó.

—Eh, Bruno. ¿Cómo se hace el *sugo di lepre*?

Como la pregunta era sobre cocina y no sobre mujeres, Bruno levantó brevemente la vista. De complexión fuerte y aspecto algo

extraño, no era apuesto como su amigo Tommaso. Sus ojos solían rehuir el contacto directo por pura timidez, y su mirada sólo se volvía intensa cuando visualizaba algo relacionado con la cocina, como sucedía en ese instante.

—Hay que sofreír la liebre con un poco de panceta —empezó.

—¡Panceta! —Tommaso se golpeó la frente—. Sabía que se me olvidaba algo.

—Después, retiras la liebre y la panceta y rehogas en el jugo un poco de ajo y cebolla, muy suavemente. Añades una botella de Sangiovese tinto, un poco de canela, unos clavos, romero y mucho tomillo...

—¡Tomillo! ¡Maldición!

—... y después vuelves a poner la liebre y la dejas cocer a fuego lento durante al menos dos horas, hasta que la carne empieza a desprenderse de los huesos y la salsa queda tan espesa que se adhiere a la pasta como si fuera pegamento.

—¡Dos horas!

Tommaso no podía recordar si le había dicho a la chica que la dejara tanto tiempo al fuego.

—Y, desde luego, antes de servirla, hay que retirar todos los huesos.

—¡Mierda!

—¿Por qué lo preguntas?

—¡Maldición!

—Cuéntame qué ha pasado —dijo Bruno con amabilidad, mientras distribuía el *zabaione* en cuencos individuales y los metía en el frigorífico. Iban a formar parte de una compleja composición fría y caliente, consistente en *gelato* de melocotón casi a punto de derretirse; *zabaione* hecho con vino de Barolo, ligeramente fresco; una espuma caliente de más *zabaione*, pero éste más espeso, preparado con yemas de huevos de oca y generoso vino de Marsala, y finalmente, un adorno de crujientes hojas de hierbabuena fritas y granos de café recién tostados, dispuestos como los pétalos y los botones de una flor, encima del resto.

Cuando Tommaso hubo terminado su explicación, Bruno le dijo en tono neutro:

—Así que le diste la liebre.

—Sí. Una de las mejores de Gigliemi.

—Un gesto romántico por tu parte.

—Sí que lo fue, ¿verdad?

—Otros hombres regalan flores. Pero tú, Tommaso, regalas animales muertos. Cachorros de animales muertos. A una

norteamericana.

Una expresión pensativa pasó por el rostro de Tommaso.

—Aun así —prosiguió Bruno—, al menos no era vegetariana. Muchas lo son.

—¿Crees que lo de la liebre fue un error?

Bruno se encogió de hombros.

—La verdad es que me preguntó cómo se destripaba —prosiguió Tommaso, intentando recordar—. Me pareció raro. Después de todo, la mayoría de las mujeres saben destripar animales, ¿no?

—Puede que las norteamericanas no.

Tommaso se golpeó con el puño la palma de una mano.

—¿Es que sus madres no les enseñan nada? ¿Qué aprenden en el colegio, por el amor de Dios?

—A hacer unas mamadas estupendas, por lo que cuentan —contestó Bruno secamente—. Yo no sabría decirte.

—¡Mierda! ¡Mierda! ¡Mierda! Fue un error darle la liebre. Tenía que haberle regalado *tortellini*. Hasta un idiota sabe cocinar *tortellini*. Hasta yo sé cocinar *tortellini*. Si hubiese ido a recoger cualquier otra cosa, jamás habría pasado esto.

—*Si nonnina teneva 'o cazzo, 'a chiammavamo nonno* —«si la abuela tuviera polla, la llamaríamos abuelo», admitió Bruno serenamente—. Pero no ha sido así. ¿Por qué no la llamas y le das la receta buena?

—No tengo su teléfono. Le di el mío y le dije que me llamara si tenía algún problema.

—Si finalmente te llama, al menos quedará demostrado que no está en la morgue con un hueso de liebre atravesado en la garganta.

Se oyó un tenue tintineo del otro lado de las puertas de vaivén que comunicaban con el restaurante. Alguien acababa de golpear suavemente una copa con un cuchillo.

—Será mejor que vayas —dijo Bruno en voz baja.

—¡Mierda!

Tommaso corrió a ponerse el uniforme. Pantalones negros, camisa blanca, corbata y americana negras. A Franciscus, el maître, no le gustaba que lo hicieran esperar.

Cuando Tommaso le dijo a Laura que era chef, no estaba diciéndole la verdad, ni nada remotamente parecido a la verdad.

Tommaso no era chef, ni *sous-chef*, ni siquiera pinche de cocina. Tommaso era camarero, un camarero corriente, un camarero situado tan abajo en la escala jerárquica que incluso Amelie, la lavaplatos, tenía derecho a darle órdenes.

El ritual que estaba a punto de desarrollarse en el restaurante era

el mismo que tenía lugar el primer día de cada mes. Era el momento de rellenar el libro de *prenotazioni* de Templi, el libro de reservas.

Mientras el personal de servicio permanecía de pie en semicírculo, tres o cuatro grandes sacas de correspondencia eran vaciadas sobre una mesa redonda. Una a una, las cartas se abrían y se entregaban a Franciscus, que leía detenidamente su contenido y hacía un breve gesto afirmativo o negativo con la cabeza, antes de pasarlas a uno de los dos camareros que se encontraban a su izquierda. Uno de ellos metía en una bolsa de basura las rechazadas, mientras el otro escribía cuidadosamente los nombres de los aceptados en el libro de reservas, un tomo encuadernado en cuero, pesado como el registro de una iglesia. La tarea de Tommaso consistía en llevarse las bolsas de basura llenas y reemplazarlas por otras vacías, garantizando así que el ritual, como todo lo demás en Templi, procediera con la delicada y la ininterrumpida solemnidad de una ceremonia de Estado.

No basta simplemente con telefonear a Templi y reservar mesa. Aunque fuera posible conseguir el número, que no viene en la guía, el camarero que contestara al teléfono se limitaría a explicar con gran amabilidad que, debido a la gran demanda, sólo se admiten solicitudes por escrito, el primer día de cada mes, con tres meses de adelanto. Aun así, hay más solicitudes que plazas, por lo que es preciso esmerarse al escribir la carta, para conseguir ser uno de los afortunados.

Se rumorea, por ejemplo, que conviene ofrecer algún indicio, al escribir, de que uno es la clase de persona capaz de apreciar verdaderamente el legendario arte culinario de Alain Dufrais: una especie de breve currículum detallando otros restaurantes donde se ha comido, pero dejando entrever al mismo tiempo la disposición a reconocer que no son tan buenos como Templi, o quizá una implícita aceptación de la filosofía delineada en uno de los muchos libros de Dufrais. Pero no hay que caer en la tentación de extenderse demasiado, porque tal cosa podría hacer pensar que uno es un parlanchín, y Alain Dufrais no soporta a las personas parlanchinas. En Templi no está prohibido hablar, pero la conversación en exceso está mal vista, porque se supone que uno está allí para concentrarse en los sabores que tiene en la boca, sin adulterarlos con innecesaria verborrea. Los teléfonos móviles, los cigarrillos y los niños están del todo prohibidos, quizá no explícitamente estos últimos, pero antes de la fecha de la reserva, con suficiente antelación, el restaurante suele enviar una nota estipulando con claridad que el señor Dufrais cocina únicamente para paladares sensibles y bien desarrollados.

También es importante no descuidar la elección del papel, ni del

instrumento de escritura. Escribir con bolígrafo, por ejemplo, y no con pluma, equivale a sugerir que uno no se toma en serio la solicitud. Usar papel cortado industrialmente no es una ofensa imperdonable, ya que Alain Dufrais no es enemigo de lo simple, pero es preferible que el papel elegido, además de simple, sea caro. Y a propósito de dinero, no hay que caer bajo ninguna circunstancia en la tentación de insertar junto a la carta un billete de cien euros. Muchos lo hacen, y es un espectáculo sobrecogedor ver el destello de gélido desprecio que alumbra la cara del maître cuando el billete cae aleteando del sobre. Los billetes son entregados a un tercer camarero, que los añade al fondo común de las propinas, pero la carta va directamente a la papelera, sin más contemplación. Alain Dufrais es famoso por la poca atención que presta al dinero, una actitud que impregna todo su establecimiento, lo cual explica que la carta no tenga los precios marcados y que un menú para dos pueda costar entre quinientos y mil *euros.*

Una vez clasificadas las solicitudes, ya casi a mediodía, los camareros ocupan sus posiciones en el comedor, para esperar a los comensales y hacer las últimas comprobaciones de la cristalería, la cubertería y la distribución de las plazas. Para Alain, es un orgullo que en Templi el número de camareros supere siempre al de clientes en una proporción de al menos dos a uno. Alargar la mano en Templi en dirección a una botella es hallar esa misma botella flotando hacia la copa como por arte de magia; cuando cae un tenedor, alguien lo recoge antes de que toque el suelo, y con la misma celeridad lo cambia por otro limpio.

Exactamente a las doce y cuarto, Alain Dufrais en persona cumple su recorrido diario del comedor. Nadie diría que ya lleva casi seis horas en su cocina, porque su bata está inmaculada, sin una mínima mancha de salsa. Hombre alto y delgado, de pocas palabras, hace un circuito por las mesas vacías como un comandante que inspecciona sus tropas. De vez en cuando recoge una copa y la mira al trasluz o desplaza un tenedor unos pocos milímetros a la izquierda. En esas ocasiones no dice nada, pero Franciscus se abalanza al instante sobre el objeto infractor y lo entrega a un camarero para que lo cambie. Entonces Alain regresa a su sanctasanctórum, la cocina. Las puertas de doble batiente se cierran, y el ruido y la animación de la mañana se disipan. No hay preparativos de último minuto, por la sencilla razón de que todo está listo y preparado. Como un ejército consciente de tener su posición perfectamente defendida, el personal de Templi espera en silencio a que el primer comensal entre por la puerta.

Tres

A las dos y media, la cocina zumbaba como una máquina bien engrasada, produciendo intrincadas composiciones de *haute cuisine en* grandes ráfagas de fuego y vapor. Los cocineros trabajaban como demonios, con los dedos danzando sobre los ingredientes en una borrosa imagen de cuchillos que picaban y cucharas que revolvían. Pese a la extrema presión y a la gran urgencia con que trabajaban, no había gritos ni imprecaciones, y a excepción del jefe de cocina, que anunciaba en voz alta los pedidos a medida que los solicitaban los camareros, rara vez hablaban. La meta de Alain era la perfección constante, día tras día, y no permitía la menor insinuación de desorden ni de exceso temperamental que pudiera interferir en la concentración de las docenas de artesanos que trabajaban para hacer realidad sus sueños de visionario. Sólo una vez, cuando a un pinche se le cayó un cazo, el gran hombre hizo una pausa, se volvió hacia el jefe de cocina y le murmuró algo al oído. Nadie oyó lo que dijo, pero todos supieron que el pinche ya no estaría allí al final de la jornada. Trabajar en Templi era un privilegio. Parte del personal había llegado de Australia, Francia o Estados Unidos, sólo por tener la oportunidad de aprender del gran maestro. Era un honor que no podía derrocharse con incompetentes.

Alain Dufrais dirigía su cocina a la manera tradicional, con una brigada compuesta de cinco niveles diferentes. En la cúspide estaba él, el gran chef. Su mano derecha era Karl, el jefe de cocina, que dirigía al personal transmitiendo las órdenes al siguiente nivel de la jerarquía, los *sous-chefs* y los *chefs de partie.* Mientras que los *sous-chefs* se ocupaban de la presentación, colocando la comida en los platos, añadiendo salsas y guarniciones y haciendo las últimas comprobaciones, cada uno de los *chefs de partie* tenía bajo su responsabilidad una sección diferente de la cocina. El *saucier* era el responsable de los platos de carne; el *entremetier*, de los de verdura; el *garde-manger*, de los platos fríos, y el *pâtissier*, de los postres. Por debajo había una serie de ayudantes especializados o *demi chefs*, y

finalmente, en lo más bajo de lo bajo, estaban los *commis*, o pinches, que hacían todo lo que se les indicaba y aceptaban órdenes de todos los demás. Era una jerarquía tan rígida e inmutable como la de una sociedad medieval, en la que cada uno conocía su lugar y sabía que su permanencia en él dependía totalmente de la protección acordada por su superior inmediato.

Bruno acababa de ser promovido a *pâtissier*. Su rincón de la cocina estaba alejado del resto (para proteger del calor y las sacudidas los delicados filamentos de azúcar y los preparados de claras y yemas), pero dos o tres veces durante la jornada, Alain Dufrais acudía para comprobar que también allí todo marchaba como era debido. Ocasionalmente, hundía un dedo en uno de los cazos de Bruno, para probar lo que había dentro (nadie le había sorprendido jamás con una expresión de dolor, aunque el líquido estuviera hirviendo), y en varias ocasiones a lo largo de la última semana había hecho un leve gesto de asentimiento. Los otros *chefs de partie* advirtieron esos reconocimientos, y no hubo uno solo que no deseara haber sido él el objeto de uno de esos gestos aprobadores.

Bruno, por su parte, no tenía tiempo de pensar si lo estaba haciendo bien o no. A las tres, cuando los otros chefs ya iban más relajados, él estaba aún en un frenesí de actividad: acaramelando, batiendo, uniendo mezclas cremosas y creando etéreas extravagancias de azúcar, nata y hielo, que deleitaban el paladar, pero mágicamente parecían carecer de sustancia en cuanto llegaban al estómago. Tenía una intensa capacidad de concentración, y pasó cierto tiempo antes de que notara que estaba sucediendo algo inusual.

Durante todo el turno, se había estado filtrando desde el comedor más ruido del habitual. Ocasionalmente, cuando los camareros franqueaban las puertas de vaivén, se colaba también una ráfaga de estridentes carcajadas o un jirón de conversación, algo que Bruno sólo advirtió porque gradualmente fue afectando al humor del chef, un factor al que el personal de la cocina prestaba tanta atención como, según dicen, las manadas de primates atienden al humor del macho dominante.

Lo primero fue que Alain Dufrais levantó la cabeza, intrigado, y aguzó el oído antes de volver a su labor sin hacer comentarios. Pero minutos más tarde se oyeron fragmentarias exclamaciones de júbilo. Alain no pareció reaccionar, pero poco después pudo verse que empujaba al cubo de la basura la delicada composición de pies de cerdo y trufas que estaba preparando y empezaba de nuevo. Pese a sus criterios casi imposiblemente elevados, el chef casi nunca tenía que empezar de nuevo.

Para entonces, casi toda la brigada tenía solamente un ojo en el trabajo y otro en cada uno de los movimientos del chef. Todos empezaron a equivocarse y a cometer pequeños errores de juicio y de cálculo. Karl, el jefe de cocina, rechazó más de un plato de los sometidos a su inspección, lo cual hizo aumentar la presión que pesaba sobre los sudorosos cocineros, pues al instante comenzaron a acumularse los retrasos en la preparación de salsas y guarniciones. La enorme maquinaria se tambaleaba y Dufrais, con los nervios crispados, lo percibía.

En la cocina entró un camarero, y con él se coló otra estruendosa ráfaga del comedor, una nueva exclamación de júbilo. Dufrais dejó lo que estaba haciendo y salió al encuentro del camarero.

—¿Qué es eso? —preguntó en tono sereno.

El camarero no tuvo necesidad de preguntarle a qué se refería.

—Mesa dos. Una fiesta de cumpleaños.

—¿Cuántas personas?

—Doce.

Alain hizo ademán de alejarse, pero cuando entró otro camarero, arrastrando detrás otra racha de ruidosa conversación, cambió abruptamente de idea.

Tras enderezarse el gorro de cocinero, salió con paso firme al restaurante.

En el comedor, la mesa del cumpleaños guardaba silencio, pero no porque presintiera la tormenta que se avecinaba, sino porque uno de los comensales acababa de golpear la mesa con el cuchillo. Mientras se acallaba el alboroto, el hombre se enjugó los labios con una servilleta y se puso en pie, con una sonrisa de oreja a oreja. Un estallido de aplausos saludó su gesto. Umberto, padre de Federica, que era quien cumplía veintiún años, se disponía a pronunciar un discurso.

—Amigos míos... —empezó.

El chef suizo se dirigió hacia él, magnificada su gran estatura por el inmaculado gorro de cocinero, comparable en altura con el sombrero que lucen los guardias del palacio de Buckingham. Sin arredrarse en lo más mínimo, Umberto se volvió para saludarlo.

—¡Hola! —exclamó alegremente—. Esto es fantástico, realmente fantástico. ¿Verdad que sí, familia?

Alain abarcó la mesa entera con una sola mirada. Vio la comida sin terminar delante de Umberto, y la fila de tapones de corcho, testimonio de que se habían consumido demasiadas botellas de buen vino tinto. Se hizo el silencio en el resto del comedor, al estar los otros clientes pendientes del desenlace.

—Ustedes se van —dijo secamente—. Ahora. Todos ustedes. Fuera de aquí.

Giró sobre sus talones y volvió a la cocina.

Alguien se echó a reír, creyendo que había sido una broma, pero la risa murió en sus labios cuando comprendió que el chef hablaba en serio. Una cuadrilla de camareros, movilizada por Franciscus, el maître, avanzaba cortésmente pero con inequívoca determinación hacia la mesa infractora. Umberto abrió la boca para protestar, pero su hija le tiró de la manga, arreboladas las mejillas por el bochorno.

Lentamente y en silencio, el grupo se levantó de sus asientos y se marchó, con un camarero escoltando a cada uno de sus miembros, como prisioneros que dispusieran de carceleros personales. A Tommaso le tocó ir junto a la chica del cumpleaños, que para entonces era un mar de lágrimas.

—Lo siento —le dijo por lo bajo—. El chef es muy sensible —explicó, dándole unas palmaditas en el brazo—. Y también un poco idiota —añadió, sin faltar a la verdad.

La impresión inicial de sorpresa se había disipado y los invitados a la fiesta empezaban a enfadarse. Dedos acusadores golpeaban el pecho de los camareros y algunos puños se agitaban ante sus caras. Sólo cuando llegó del restaurante un destacamento de recaderos de refuerzo, los clientes fallidos se metieron finalmente en sus coches y se marcharon.

A raíz de la disrupción, el turno del mediodía se prolongó y se superpuso al de la cena, sin ninguna pausa. Toda la tarde, los cocineros trocearon, picaron, revolvieron y condimentaron sin un respiro, intentando desesperadamente devolver la cocina —y el humor del chef— a su equilibrio normal. Hacia las ocho, la calma volvía a reinar en Templi. Los primeros clientes de la noche ya estaban tomando sus *amuse-gueules* y sorbiendo *mûr royale*, al tiempo que estudiaban la carta en un clima de concentrado éxtasis, tratando de escoger entre codorniz rellena de setas silvestres con cuerdas de patata y salsa de trufas, o *persillade* de cordero con alubias pochas guisadas y aceite de oliva al aroma de tomillo.

Fue, por tanto, muy poco oportuno que empezara a sonar en algún sitio un teléfono móvil con los acordes de *Smoke on the Water*, el tema de Deep Purple que fue todo un himno en los años setenta.

Nada más oírlo, Tommaso supo que era el suyo. Ni siquiera en Italia abundan tanto los fans de Deep Purple como para que coincidan en un mismo restaurante dos personas con el tono de *Smoke on the Water* en el móvil. Además, recordó que había estado tan obsesionado

pensando en la chica norteamericana que había olvidado desconectar el *telefonino* al entrar en el restaurante, según la norma vigente para todo el personal. La inobservancia de dicha norma era motivo de despido fulminante.

El móvil estaba sonando en el ropero del personal. Tommaso tenía que actuar con rapidez. Se lanzó a las profundidades del armario, sacó el móvil de su chaqueta, donde lo había dejado, y pulsó el botón de respuesta.

—Un momento —susurró al teléfono, al tiempo que palpaba los bolsillos de los abrigos hasta encontrar por el tacto otro *telefonino*, debidamente desconectado. Tras meterse el suyo en el bolsillo, emergió del ropero enarbolando triunfante el otro teléfono.

»Es éste —le anunció a Franciscus. Mientras el maître depositaba el teléfono móvil en el suelo y lo aplastaba fríamente con el talón, Tommaso se escabulló hacia el jardín.

»¿Sí? —dijo en cuanto estuvo solo.

—Hola —respondió vacilante una voz de chica del otro lado de la línea. A Tommaso le dio un brinco el corazón. Era la norteamericana —. Soy Laura Patterson. Nos conocimos en el almacén de ultramarinos, ¿recuerdas?

—Claro que sí. ¿Qué tal estás, Laura?

—Bien, pero tengo algunas dudas con esto de la salsa de liebre. No sé si he entendido bien lo que me dijiste.

De hecho, en ese mismo instante Laura estaba contemplando una montaña de humeantes *pappardelle* amarillas, con un lebrato entero y casi crudo colocado encima. Se las había arreglado para despellejarlo y destriparlo, lo cual no había sido nada fácil para ella ni para el animal, aunque es justo reconocer que quien había salido peor parado del encuentro había sido el lebrato.

—Supongo que nadie está *liebre* de equivocaciones —bromeó ella nerviosamente.

—¿Qué?

—Nada, déjalo. Una broma malísima. ¿Qué puedo hacer?

—¿Te has acordado de la panceta? —preguntó Tommaso en tono severo.

—¿Panceta? Oh. No, creo que no.

—¿Cuánto tiempo lo has dejado al fuego?

—Mmm... unos veinte minutos.

Tommaso se rascó la cabeza. Dar una receta era una cosa, pero rescatar una receta del fracaso estaba muy por encima de sus limitadas capacidades culinarias. Echó a andar rápidamente en

dirección a la cocina. Seguro que *Bruno* sabría qué hacer.

Primero pensó en pasarle el teléfono a su amigo, pero el súbito recuerdo de que sus probabilidades de seducir a Laura dependían de mantener la ilusión de que era un buen cocinero lo hizo cambiar de estrategia. Arrastrando a Bruno por una *manga, lo* llevó al recoveco más oculto del área del *patissier* y le señaló el teléfono móvil que tenía apoyado en la oreja.

—Entonces tienes la liebre, que has cocido durante veinte minutos, y las *pappardelle*, que has cocido durante... ¿cuántos minutos? —preguntó al teléfono.

—Quince —respondió Laura. Por la puerta de la cocina veía a su padre y a Cassie, su novia y secretaria personal, detestablemente joven, que consultaban sus respectivos relojes.

—Quince —repitió Tommaso, mirando con expresión significativa a Bruno.

Bruno hizo una mueca de dolor.

—Pasta fresca —murmuró.

—Tendrás que cocer otra tanda de *pappardelle* —le indicó Tommaso a Laura.

—Pero aún no —se apresuró a añadir Bruno—. Antes tendremos que hacer algo con esa liebre.

—Pero antes tendremos que hacer algo con esa liebre.

—¿Tiene una sartén? —quiso saber Bruno.

—¿Tienes por ahí una sartén? —preguntó Tommaso.

Laura, del otro lado de la línea, dijo que sí.

—Sí —le transmitió Tommaso a su amigo. Laura miró el teléfono, un poco intrigada. O había eco, o Tommaso estaba repitiendo todo lo que ella decía.

Bruno asintió.

—Bien. Ahora veamos lo que tiene en el frigorífico. Ya no podemos hacer un *sugo di lepre* como es debido, si pretende cenar antes de la medianoche, pero es probable que consigamos hacer algo similar.

Cogió un limón y se puso a cortar la corteza en juliana, mientras guiaba a Tommaso, y por extensión a Laura, por las diferentes fases de preparación de una sencilla salsa de carne. Siempre había sido capaz de hacer dos cosas a la vez, si tenían que ver con la cocina. Sólo cuando no había ingredientes de por medio recuperaba su habitual torpeza.

Los dos jóvenes salieron de Templi pasada ya la medianoche. Tomaron una última copa en un pequeño bar, antes de volver andando por las calles tranquilas y calurosas al diminuto apartamento

que compartían en el Trastevere.

Tommaso había guardado en la memoria de su móvil el número de Laura cuando ella llamó. Mientras caminaban, lo marcó.

—Hola, Laura, soy Tommaso. ¿Cómo ha ido la cena?

—¡Ah, hola, Tommaso! Fue maravilloso. No sabes cuánto te lo agradezco.

—¿Dónde estás? Oigo una especie de reverbero.

—Oh, estoy en la bañera, en remojo. Estaba a punto de irme a la cama.

—Está en la bañera —le susurró Tommaso a Bruno—. Buena señal.

—Lo de la liebre y los tomates fue toda una inspiración —dijo Laura. Se oyeron chapoteos—. Pero supongo que mi salsa no salió tan buena como la que habrías hecho tú —prosiguió—. Ya me entiendes, si no la hubiera estropeado de entrada...

Tommaso le sonrió a Bruno.

—¿Sabes, Laura? Me gustaría cocinar algo para ti. Cocinar como es debido.

—¿De verdad?

—¿Haces algo mañana por la noche?

Laura hizo una pausa. No quería parecer demasiado ansiosa, pero aquella liebre había quedado realmente exquisita.

—No mucho —respondió.

Tommaso colgó y lanzó una alborozada exclamación cuyos ecos resonaron por la callejuela.

—¡Quiere que cocine para ella!

—Fantástico —dijo Bruno secamente—. Me interesará ver lo que decides servirle.

—A decir verdad, he pensado que tú, mi viejo amigo, podrías aconsejarme un poco al respecto.

—*Hai voluto la bicicletta*... —«tú querías la bicicleta, pues ahora pedalea», respondió Bruno, encogiéndose de hombros.

—¡Vamos, Bruno! Sabes muy bien que yo haría lo mismo por ti.

—Difícilmente podrías hacer lo mismo por mí —replicó Bruno—, porque eres negado para la cocina.

—Ya me entiendes.

Siguieron andando un rato, y al cabo, Bruno dijo:

—Solamente por aclararme, ¿qué me estás pidiendo?

—Simplemente que me des ideas. Algo tan fantástico, suntuoso y sensual que haga que Laura, la bellísima Laura, se encienda de amor y se vaya a la cama conmigo.

Bruno reflexionó un momento.

—Pero ¿qué tipo de amor? —dijo finalmente—. Porque, verás, conseguir que una persona se excite no es lo mismo que conseguir que se enamore.

—¿Y cómo es eso, filósofo?

—Si quieres hacer llorar a alguien —dijo Bruno lentamente—, le pides que pique una cebolla. Pero si quieres que se sienta triste, le preparas el plato que le cocinaba su madre en la infancia. ¿Ves por dónde van los tiros?

Tommaso se encogió de hombros.

—Conseguir que una persona se excite no es tan fácil como hacerla llorar, pero no es imposible —prosiguió Bruno—. El marisco, como sabes, tiene propiedades afrodisíacas. También los moluscos: unos caracoles al ajillo, por ejemplo. Quizá unos *carciofini*, alcachofitas cocidas con menta, que luego abres con los dedos y mojas en suave mantequilla fundida. Vino, obviamente. Y después, para terminar, una explosión de azúcar, algo ligero pero artificioso, que te haga sentir rebosante de energía y felicidad... pero ésa es sólo una cara de la historia. Si quieres que alguien se enamore de ti, tendrás que cocinarle algo muy diferente, algo perfectamente simple, pero intenso. Algo que demuestre que comprendes su alma.

—¿Por ejemplo?

—Ahí está la dificultad. Varía de un individuo a otro. Tendrías que conocer a fondo a la persona en cuestión: su historia, su procedencia, su carácter sencillo o refinado, seco o aceitoso. Tendrías que haberla saboreado, y saber si su piel es dulce o picante, salada o insípida. En pocas palabras, tendrías que amarla, e incluso así, es posible que no la conocieras lo suficiente como para cocinarle un plato capaz de capturar su corazón.

—*Parla comme t'ha fatto mammeta* —«habla como te ha hecho tu madre, sin tantas vueltas», rió Tommaso—. Eso para mí es pensar demasiado. Tú consigue que me la lleve a la cama y ya no le pediré nada más a tu cocina.

—¿Mi cocina? Creí que sólo iba a darte unas cuantas ideas.

—Ah. —Tommaso pareció un poco abochornado—. Es que... piensa lo terrible que sería que yo arruinara tu fabuloso menú. Tú estarías triste, yo estaría triste, y entonces no sería capaz de hacer feliz a Laura, y tú tendrías que cargar con ese peso en tu conciencia, ¿no crees? Además —añadió astutamente—, ¿con qué frecuencia tienes oportunidad de probar una de tus recetas con una norteamericana auténtica de carne y hueso? Y estoy hablando de una de tus propias recetas.

—En eso tienes razón —dijo Bruno sombríamente—. En Templi no

soy más que un simple obrero. Un obrero cualificado en una fábrica dorada, es cierto, pero atado a una cadena de producción. Todos los días preparo los pastelitos de Alain, los *dolci* de Alain, las famosas natillas de Alain con la vainilla entera en el centro... y aunque soy capaz de hacer cosas mejores, él no me deja. En cuanto a ideas romanas, «aquí no queremos ninguna de esas recetas de campesinos, aquí no, gracias» —añadió imitando el acento suizo del chef—. Aquí todo es Michelin, Michelin, Michelin. *Foie gras*, trufas blancas, salsa de champán. ¿Por qué, si una simple *coda alla vaccinara* es mejor que todo eso? Y...

—Entonces, ¿lo harás? —se apresuró a interrumpirlo Tommaso, que ya había oído varias veces el mismo discurso en boca de su amigo —. ¿Cocinarás algo fantástico que pueda presentarle a Laura como si lo hubiese preparado yo?

Bruno se echó a reír y le dio a su amigo un suave puñetazo en un brazo.

—Claro que sí. Te conseguiré tu *bicicletta*. Tú sólo asegúrate de saber pedalear, ¿de acuerdo?

Cuatro

A la mañana siguiente, Laura llamó a Carlotta y le dio la noticia.

—He encontrado a un chef. Y, *cara*, ¡qué guapo es! Como una escultura de Miguel Ángel. Ya me ha dado una receta de pasta y ha ido indicándome por teléfono cómo cocinarla. Y esta noche voy a su casa y cocinará para mí...

—Poco a poco, Laura, poco a poco. ¿Vas a ir a su apartamento? ¿La primera vez que salís?

—Pues sí. ¿En qué otro sitio quieres que cocine para mí?

—¿Piensas acostarte con él?

—Desde luego que no. Sólo lo he visto una vez.

—Si vas a su apartamento, pensará que quieres acostarte con él —le dijo Carlotta, sin andarse con rodeos.

—No me parece que sea de ésos.

—*Siamo in Italia*, Laura. Esto es Italia. Créeme, está convencido de que vas a acostarte con él.

Laura suspiró.

—¿No eres tú la que siempre me está diciendo que siga los impulsos de mi corazón?

—Claro que sí, mientras tengas claro adonde te llevan. Hazme un favor, lleva unos *goldoni*, unos preservativos, ¿vale? Ésa es otra cosa que a los hombres italianos se les suele olvidar.

—Bueno, ya tengo mucha práctica eludiendo atenciones no deseadas —se defendió Laura con cierto retintín—. Además, ya te he dicho que es guapo y simpático. Y tiene un apartamento, o sea, que en todo caso no estamos hablando de un revolcón entre unos matorrales.

—¡Aja! Entonces piensas acostarte con él.

—Quizá —admitió Laura—. No estoy segura. Pero no descarto la posibilidad de pasar una noche loca.

—Entonces, por lo que más quieras, lleva condones. Y, en cualquier caso, recuerda: ¡nada de zapatillas deportivas!

Era la mañana libre de Bruno y la pasó casi toda en el Mercato di

San Cosimato, el principal mercado de alimentación del Trastevere, buscando los ingredientes para la gran cena de seducción de Tommaso... En esa fase aún no tenía el menú, ni plan alguno. Simplemente iba y venía, mirando lo que había, escuchando los pregones rivales de los vendedores y dejando que la imagen de los ingredientes de temporada se asentara en su mente. Los *carciofini* estaban sin duda en un buen momento, en particular el *romagnolo*, una variedad de alcachofa exclusiva de la región, tan suave y tierna que se puede comer cruda. Las *puntarelle*, brotes de achicoria, estaban en su punto para preparar una ensalada estupenda. En la sección *Vini e Olio*, Bruno encontró un raro Torre Ercolana, combinación de merlot con la uva cesanese local, que llevaba más de mil años asociada a la cocina romana y ambas se entendían tan bien como un viejo matrimonio. Había cordero de primavera en abundancia, y Bruno pudo localizar un buen *abbacchio*, cordero lechal que nunca había probado la hierba.

Aprovechando oportunidades como ésas, fue construyendo un menú, dejando que el tema cobrara forma en su cabeza. Una cena romana, desde luego, pero también algo más: una fiesta primaveral en la que cada bocado hablara de resurgimiento y renovación, viejos sabores reformulados con ternura y delicadeza, como cada primavera desde el principio de los tiempos. Compró una botella de aceite procedente de una pequeña finca que conocía, un producto de presión en frío cuyo paladar verde y juvenil conservaba la frescura y el sabor de las aceitunas. Por un momento dudó ante un puesto lleno de gordos y blancos espárragos de Bassano del Grappa, localidad a orillas del torrentoso Brenta. Eran escandalosamente caros, pero pensó que la calidad lo merecía; el puestero le envolvió en papel húmedo una docena de pálidos brotes y se los entregó ceremoniosamente, como si fuesen un ramillete de las más delicadas flores.

Cuanto más pensaba, veía con más claridad su tema. Iba a ser una celebración de la juventud: de la juventud en sí misma, triunfante, admirada y celebrada. No se lo diría a Tommaso, obviamente. A su amigo le daba jaqueca cada vez que Bruno intentaba explicarle las líneas más profundas que intuía en la cocina. Lo importante es que sabía que funcionaría, en algún nivel subconsciente.

Al final de su recorrido por el mercado, dio con un viejo que estaba repantigado en una tumbona destartalada, echando un sueñecito. A sus pies había un maletín agrietado. Bruno se agachó y lo abrió con cuidado. Dentro, como huevos en un nido de paja, había una docena de piezas de *ricotta.* El viejo abrió los ojos.

—Hechos con la leche de mis animales —dijo orgullosamente—. Por mi mujer.

Bruno levantó uno de los quesos y lo olió. Instantáneamente, se sintió transportado a los minúsculos prados de los Castelli Romani, la montañosa campiña que rodea Roma. En los quesos había un eco de forraje ensilado, el pienso invernal, pero también de hierba fresca y de sol, y una lejanísima insinuación de tomillo, de los prados donde crecía silvestre y las ovejas lo comían mezclado con la hierba. En realidad, no necesitaba nada más, pero la *ricotta* era tan perfecta que supo que le encontraría algún lugar en su menú, quizá para el postre, con canela molida y un chorrito de miel.

Iba de camino a la fábrica de pasta, del otro lado de la plaza, cuando vio a la chica. Se detuvo, sintiendo el corazón desbocado.

No sabía quién era, pero la había visto media docena de veces en las últimas semanas, paseando por el Trastevere, sobre todo allí en el mercado, donde parecía contemplar con anhelo las docenas de hortalizas diferentes que se apilaban en los puestos: endivias, *cime di rapa*, cardos, *bruscandoli* —los pequeños brotes verdes de lúpulo que aparecen en el mercado sólo unas semanas, en primavera—, borrajas, barbas de capuchino e incluso *lampascione* —bulbos de jacinto—, y naturalmente, *tenerume*, los primeros calabacines diminutos, cada uno rematado por una flor veteada, del color del crepúsculo. Sin embargo, nunca la había visto comprar nada. Una vez se había acercado lo suficiente para ver que llevaba en la mano una bolsa de plástico con un frasco de mantequilla de cacahuete Skippy, comprada en una tienda de artículos importados que había en el otro lado del mercado. Fue así como dedujo que era norteamericana o australiana y que a veces echaba de menos los sabores de su tierra. Pero la avidez con que contemplaba unas hortalizas que para ella eran extrañas despertó en Bruno el deseo de cocinar para la chica y de enseñarle lo que se estaba perdiendo. Una vez, hasta se había atrevido a acercarse y decirle *«buongiomo»*, pero en cuanto ella se volvió, con aquellos maravillosos ojos grises iluminados por el interés, esperando a que él dijera algo, perdió el coraje e hizo como que sólo necesitaba que se apartara para llegar a los tomates. *«Scusi»*, masculló simplemente, y ella retrocedió para dejarlo pasar.

Hoy llevaba puesto un top blanco sin mangas, anudado al cuello. Él se detuvo y asimiló la forma en que docenas de pecas rojizas cuajaban sus hombros,; como motitas de guindilla bajo un remolino de pelo rubio. Por un momento, con la claridad de una alucinación, casi pudo saborearla mentalmente, imaginando en el paladar la salada suavidad de su piel del color de la miel... «Hoy sí que le hablo —se dijo—. Le regalaré los espárragos. Siempre puedo comprar más.»

Decidido, echó a andar hacia ella, aunque demasiado tarde, ya que la chica ya se había girado y se marchaba.

Bruno la miró alejarse. Del otro lado del mercado había una fila de pequeñas tiendas, todas ellas poco más grandes que un portal: una droguería minúscula, una farmacia, una tienda especializada en aceite de oliva y otra que vendía lencería, todas concentradas en unos diez metros de acera. La chica se detuvo un momento delante del escaparate de la lencería, empujó la puerta y entró.

Bruno se detuvo en seco. «¿Qué estás haciendo, idiota? —se dijo—. ¿No ves que ya tiene novio? Más aún, tiene un amante. Si no, ¿para qué iba a comprar ropa interior? ¿Qué demonios te hizo imaginar que una chica como ésa estaría libre?» Se dio la vuelta, con el corazón encogido, y volvió a sus compras.

Laura adoraba pasear por el Trastevere, el barrio donde vivía. Según las guías de viaje, era un barrio pobre, un enclave de clase trabajadora en el corazón de la Ciudad Eterna, pero a ella le encantaba la vitalidad popular de las calles empedradas, del ancho justo para que pasaran los minúsculos automóviles romanos. La tienda de discos Mystic Dread Rock Steady Reggae funcionaba puerta con puerta con una ferretería, y el local con el ampuloso rótulo de Instituto de Shiatsu Empático sobrevivía apretado entre una farmacia y una administración de lotería. Había talleres de muebles junto a las iglesias, y naranjos que competían con las sombrillas de los restaurantes por unos centímetros cuadrados de sol, mientras el olor herbáceo del cannabis se mezclaba con el aroma de la pizza y el café recién hecho. En las plazas y los espacios abiertos, había coches desvencijados aparcados en completo caos, como escenas congeladas de tráfico, de las cuales los conductores simplemente se hubiesen largado, y de cada alféizar y de cada portal, se derramaban claveles como brillantes salpicaduras rojas.

Un día, poco después de su llegada, Laura había pasado por delante de un pequeño local. El escaparate no era mucho más grande que un armario, pero exhibía más de una docena de conjuntos de la lencería más bonita que había visto en su vida. Tangas de tiras finas como collares, dispuestos en cofrecitos cual valiosísimas joyas. Delicadas camisolas florales, ribeteadas de un encaje tan fino como el de un vestido de novia; braguitas atrevidas, ligueros negros, corsés de cremosa seda... Aquella vez se había obligado a alejarse de la tienda sin entrar, pero ahora, preparándose para su cita, se encontró una vez más de pie ante el escaparate. Las palabras de Carlotta resonaban en su cabeza: «Créeme, está convencido de que vas a acostarte con él.»

Algo aturdida, abrió la puerta y entró.

No había estanterías en el pequeño local, ni percheros, ni expositores. Había, en cambio, una italiana de treinta y tantos años, impecablemente vestida, que estaba leyendo *Il Messaggero* y que, en cuanto Laura abrió la puerta, dejó el periódico y la estudió brevemente con ojos expertos.

—Un momento —dijo la mujer en tono decidido, mientras desaparecía en una pequeña trastienda.

Cuando reapareció, lo hizo con seis cajas planas, que fue abriendo una tras otra sobre el mostrador. Dentro, en un nido de papel tisú, había prendas aún más delicadas que las del escaparate. No llevaban etiquetas con el precio, y Laura pronto descubrió el motivo: cuando finalmente se decidió por un corsé rojo de encaje con complicados lazos, que la hacían sentirse casi lascivamente decadente, la cifra que apareció en la caja registradora era superior al presupuesto que tenía para pasar toda la semana.

—Te voy a enseñar a cortar —le dijo Bruno a Tommaso—. De ese modo, cuando ella llegue, parecerá que estás cocinando.

—Buena idea —asintió Tommaso, confiado. Bruno cogió una manzana y la puso sobre la superficie de trabajo. Después desplegó el estuche de lona con los cuchillos.

—Si me estropeas los cuchillos —dijo—, te mato.

—No los estropearé. —Tommaso levantó el más grande, un Wusthof de acero—. ¡Dios santo, cómo pesa!

Amablemente, Bruno le quitó a su amigo la cuchilla de carnicero de las manos.

—Ajá. Es demasiado grande para ti. Deberías empezar con éste —dijo pasándole un Global, más pequeño—. Es japonés, de acero al vanadio.

Bruno echó unas gotas de aceite de oliva sobre una piedra de afilar.

—Primero, voy a enseñarte a afilarlo.

Después de cinco minutos de afilado, Tommaso estaba aburrido.

—Ya estará listo.

—Casi.

Cuando quedó satisfecho, Bruno sacó un trozo de acero extraduro.

—Y ahora, lo pulimos.

Pasaron varios minutos más antes de que estuviera listo para empezar con la manzana.

—Tienes que usar la base del cuchillo para lo más grueso y la punta para el trabajo más fino —instruyó—. Trabaja la manzana en

ángulo, así. No esperes a que caiga la primera rodaja para pasar a la siguiente. Y mete hacia adentro la punta de los dedos. Esta hoja puede atravesar un pie de cerdo, o sea, que esos dedos tuyos no serían un gran obstáculo.

Mientras Tommaso practicaba con el cuchillo, Bruno preparaba bizcochitos. A diferencia de muchos cocineros, él no desdeñaba las pastas ni los bizcochos. También adoraba la carne y las verduras, pero encontraba otra clase de placer en producir elaboradas y deslumbrantes mezclas de azúcar y harina, o en hornear una bandeja de sencillos bizcochitos.

Después de la copiosa cena, el postre, *il dolce*, iba a ser muy sencillo: *ricotta* con miel y un poco de canela molida, y una copita de *vin santo*, vino blanco dulce, con *tozzetti*, bizcochitos caseros de avellanas que se mojan en el vino. Bruno estaba poniendo los bizcochos en el horno, cuando se le acercó su amigo.

—Aquí tienes —dijo Tommaso, sacando un paquetito del bolsillo de los vaqueros—. Unas hierbas más para los *tozzetti*.

—Los *tozzetti* no llevan hierbas —empezó Bruno, pero en seguida advirtió que el paquete contenía en realidad tres o cuatro gramos de hachís.

—Hazme caso —insistió Tommaso, con un guiño—. Con esto sabrán todavía mejor.

—Quita —se opuso Bruno con firmeza, apartando la mano de su amigo—. Arruinarías el sabor de las avellanas; además, después de una cena como ésta, no necesitarás más estimulantes. ¿Cómo vas a hacerle los honores a la chica, si ella está en el dormitorio y tú fuera, en la terraza?

Bruno había decidido servir los espárragos con una salsa caliente de *zabaione*, no la compleja versión que preparaba en el restaurante, sino una espuma simple y sensual de yema de huevo y vino blanco. Lo que aún no le había dicho a Tommaso es que iba a tener que terminar el *zabaione* en el último minuto, justo antes de servirlo. Aprender a usar un cuchillo era la parte fácil. Antes de la noche, su amigo también iba a tener que aprender los secretos del baño María.

En la residencia Magdalena, el bloque de apartamentos donde se alojaban los estudiantes norteamericanos, Laura empezaba a abrigar dudas con respecto al corsé. Era absolutamente precioso, pero había algo de fetichista en las docenas de minúsculos ganchos y lazos con que se ajustaba, por no hablar de lo poco práctico que resultaba.

—¿Qué te parece? —le preguntó a Judith, su compañera de habitación—. ¿Excesivo? ¿Demasiado complicado?

Judith la analizó con ojos expertos.

—Si quieres que te sea sincera, vas a necesitar que el tío sea hábil con las manos.

—Tengo motivos para creer que es bastante habilidoso —dijo Laura, ruborizándose.

—Pues si es capaz de quitarte esa cosa, seguramente lo será. Creo que te espera una gran noche.

Tommaso estaba luchando con el concepto del baño María. Varias veces empezó a batir las yemas, sólo para ver la espuma desmoronarse en una mezcla pegajosa.

—Eres demasiado brusco —le dijo Bruno—. Mira. Mueve el codo además de la muñeca. Así.

Tommaso volvió a intentarlo. Esta vez fue demasiado enérgico y la mezcla salió despedida del extremo de la varilla.

—Ten paciencia —le aconsejó Bruno—. A ver, otra vez.

—Es inútil —replicó Tommaso, abandonando la varilla desanimado—. No puedo.

—Es necesario. Venga, una vez más...

—Pero en realidad no es necesario, ¿no crees? No es lo que se dice necesario —apuntó Tommaso astutamente—. Después de todo, estaremos sentados a la mesa. ¿Qué me impide venir a la cocina y hacer como que soy yo el que bate el *zabaione*, cuando en realidad lo haces tú?

Bruno lo pensó un poco.

—Pero ¿dónde estaré yo?

—Aquí, desde luego. Laura no tiene por qué enterarse. Después, cuando todo esté servido, vas y te marchas sigilosamente.

—Muy bien, de acuerdo —dijo Bruno con cierta reticencia. Al fin y al cabo, cualquier cosa tenía que ser más fácil que enseñarle a Tommaso a cocinar.

A las ocho en punto, Laura encontró la dirección que le había dado Tommaso, un portal cochambroso al lado de un taller de motos. Llamó al timbre. Muy por encima de su cabeza, apareció la cara de Tommaso.

—Sube —gritó él—. Está abierto.

Laura entró en un vestíbulo oscuro y subió trabajosamente interminables tramos de escalera, hasta el último piso. También allí encontró la puerta abierta, y entró. El apartamento era diminuto y no tenía el más mínimo estilo: un simple nido de cuatro ambientes minúsculos, con carteles de películas viejas e ídolos del rock de los

años setenta en las paredes. Pero la vista la dejó sin aliento.

Tejado tras tejado de tejas rojas se extendían a sus pies, en un caótico fárrago de casas, torres e iglesias, entremezcladas en estrecha unión, como desplomándose hacia el Tíber. A su izquierda, sobre la larga cresta de la colina del Janículo, titilaban las luces en la distancia. Frente a ella, del otro lado del río, los palacios e iglesias de la vieja Roma eran islas inundadas de luz, en medio de la oscuridad de los edificios vecinos.

—¡Vaya! —exclamó con admiración.

La ventana daba a una azotea inclinada, reconvertida en improvisada terraza de aspecto muy poco seguro, con dos viejas butacas destartaladas y unos cuantos tiestos con hierbas, dispersos entre una selva de antenas de televisión. Tommaso se estaba levantando de una de las butacas para recibirla, imposiblemente guapo, con aquella cara de rasgos cincelados, coronada por un estallido de rizos apretados como las vueltas del cable del teléfono.

—Hola —la saludó—. ¿Cómo estás, Laura?

—Genial.

Pero todavía más que la vista, lo que estuvo a punto de tumbarla de espaldas fue el aroma que salía de la cocina.

—¡Dios santo! —exclamó, inhalando—. ¿Qué es eso?

—La cena —respondió él con sencillez.

—Huele... —dijo ella, haciendo una profunda inspiración—. ¡Huele a gloria!

—No está mal —contestó él modestamente—. Le faltan unos veinte minutos.

—¡Veinte minutos!

No estaba segura de poder esperar tanto. Quería saborearlo de inmediato, en ese mismo instante.

—Tranquila. Estará todavía mejor si tenemos que esperar un poco. La espera formará parte del placer.

Él le rozó la espalda con la mano, mientras la besaba en la mejilla en señal de bienvenida.

Laura sintió un ligero e íntimo estremecimiento. Carlotta tenía razón.

Después de un vaso de *prosecco*, estaba totalmente relajada. Tommaso era un anfitrión excelente, atento y lleno de interés, al menos después de convencerlo para que quitara la música atroz que había puesto de fondo.

—¿No te gustan los Ramones? —había preguntado, sorprendido—. Pero si son norteamericanos...

—También lo es Mariah Carey —replicó ella. Parecía extraño que alguien con una sensibilidad tan desarrollada para la cocina pudiera ser tan completamente deficiente en cuanto a gustos musicales.

Con los Ramones amablemente expulsados del apartamento, se dedicaron a charlar alegremente, mientras Tommaso troceaba pequeñas hortalizas primaverales para servir con *pinzimonio*, una salsa de aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta. La cocina estaba llena de utensilios de aspecto profesional, entre ellos algunos de los cuchillos de aspecto más feroz que Laura había visto en su vida.

—¿Cuándo aprendiste a hacer eso? —preguntó, viendo cómo danzaba el cuchillo de Tommaso sobre la tabla de picar.

—Oh, es fácil. Además —añadió con más honestidad—, he tenido un maestro excelente.

Con el delicioso aroma del horno, a Laura se le hacía la boca agua.

—¿Qué cenamos, entonces?

—Aquí tienes —dijo él, entregándole ceremoniosamente el menú con una reverencia, como un camarero.

Ella miró la tarjeta y leyó:

—*Antipasto*: *verdure in pinzimonio. Primo*: *spaghetti all'amatriciana. Secondo: abbacchio alla cacciatora. Contorni*: *carciofi alla romana*, *asparagi con zabaione. Dolci: ricotta dolce; vin santo*, *biscotti.* ¡Dios mío! No podremos comer tanto.

—*Quanto basta.* Lo justo. Son porciones muy pequeñas, justo lo suficiente para despertar el paladar. No como los bistecs americanos, que se te quedan en el estómago y te dejan... —Hizo un gesto de agotamiento.

Se oyó el ruido de una puerta al cerrarse.

—¿Qué ha sido eso? —preguntó Laura.

—Nada, mi compañero de apartamento. No te preocupes, ya se va.

—¿Él también es cocinero?

—¿Bruno? No exactamente. Está aprendiendo. A decir verdad, trabaja de lavaplatos. Y ahora, ¿te parece que cenemos?

Ella nunca había comido platos como aquéllos. Mejor dicho, nunca había comido. Era como si aquellos sabores hubiesen existido desde siempre en su imaginación, pero sólo entonces los probara por primera vez como es debido. Cada plato era una experiencia más intensa que la anterior. Los espaguetis estaban envueltos en una salsa espesa de carne y vino, generosa, fuerte y untuosa. El cordero, en contraste, era suave y rosado, tan tierno que parecía deshacerse en la boca. Tommaso lo sirvió sin ningún acompañamiento, pero después llevó a la mesa el primero de los *contorni*—, una alcachofa entera,

regada con una mezcla caliente de aceite de oliva y zumo de limón, con menta picada. Laura se chupó cada gota de aceite de los dedos, asombrada por la intensidad del sabor. Su estómago no dejaba de decirle que estaba lleno, estirado y a punto de reventar, pero su apetito le aseguraba que aún podía tomar un poco más, sólo un bocado más, hasta que la cabeza empezó a darle vueltas por el exceso.

Tommaso la dejó sola un momento para terminar de preparar los espárragos. Al cabo de unos minutos, echando de menos su compañía, Laura decidió ir a ayudarlo. Apiló los platos sucios y se dispuso a llevarlos a la cocina.

—¿Tommaso? He pensado que podría fregar esto, mientras tú terminas.

Empujó la puerta, que no se abrió.

—Lo siento —gritó Tommaso desde dentro—. Se ha atascado. Pasa a veces.

Ella sacudió el picaporte.

—¿Quieres que la empuje de este lado?

—No, ya lo arreglo yo en un minuto.

Durante un momento de confusión, Laura creyó oír un murmullo de voces detrás de la puerta, pero era Tommaso, que canturreaba mientras cocinaba.

Finalmente, la puerta se abrió y salió él, con una fuente que desprendía el más increíble de los aromas.

—Arreglado. ¿Te importaría llevar esto a la mesa?

Unos minutos más tarde, estaban comiendo los espárragos. Estaban escandalosamente buenos. Sumidos en su espumosa salsa de yemas batidas y vino, los tallos estaban tan tiernos en las puntas que ella casi podía quitarles las gordas cabezas con sólo chuparlos, pero se volvían cada vez más firmes a medida que masticaba en dirección a la base.

—Tommaso —declaró, arrobada—, tengo que decirte...

—Lo sé —la interrumpió él con una sonrisa, y ella sintió todo su cuerpo bañado en un lánguido y sensual resplandor.

En la cocina, Bruno llevó los cazos al fregadero y, con mucho cuidado para que no hicieran ruido, los metió en el agua.

—Entonces, ¿cómo es que estás en Roma? —oyó que decía Tommaso.

—Escribí una monografía sobre historia del arte para un concurso —respondió la chica—. El premio era venir a Roma por un año, con una especie de beca.

Había algo en su voz que a Bruno le hacía pensar en *dolci*, en merengues, en *zabaione* dulce y melocotones burbujeando mientras se

cocían en vino a fuego lento. Incapaz de contenerse, se quedó a escuchar un rato más.

—Pero harás alguna otra cosa menos aburrida, ¿no?

—¿Estás de broma? La historia del arte no es nada aburrida.

Imaginando la expresión de Tommaso, Bruno sonrió.

—No, lo digo en serio —estaba diciendo la chica—. No sé, supongo que tú estarás acostumbrado. Puedes ir y ver un Caravaggio todos los días si te apetece; pero para mí es una oportunidad única en la vida.

—¿Caravaggio?

—¿No conoces a Caravaggio? —preguntó la chica, que por el tono de su voz parecía sorprendida.

—Claro que sí —se apresuró a decir Tommaso—. Todos los romanos conocemos a Caravaggio. ¿Cuál es tu cuadro preferido?

—No sé, es difícil elegir uno solo...

—Desde luego.

—... pero si tuviera que hacerlo, probablemente me decidiría por la *Buenaventura*, en los Museos Capitolinos.

Con las manos en el fregadero, Bruno asintió. También era su favorito. La chica de Tommaso tenía buen gusto.

—Si yo fuera pintor —dijo Tommaso en tono reverente—, sólo te pintaría a ti, Laura, y así todos mis cuadros serían hermosos.

Bruno ensanchó la sonrisa. Él sabía cocinar, pero cuando se trataba del arte de la seducción, nadie igualaba a Tommaso. Se secó las manos y se dirigió de puntillas a la puerta del apartamento.

Finalmente, también la *ricotta* quedó reducida a unos pocos restos en el plato. Tommaso acercó al viejo sofá desvencijado los *biscotti* y el *vin santo*.

—Ya he bebido demasiado... —murmuró Laura.

—En Roma tenemos un dicho: *Anni, amori e bicchieri di vino, nun se contano mai*.

—Los años, los amores y los vasos de vino no se cuentan nunca —tradujo ella.

—Exactamente.

Él mojó uno de los bizcochitos en el líquido dorado, y lentamente lo acercó a los labios de ella. Laura dudó un instante y luego abrió la boca. El dulce sabor a uva saturó sus papilas gustativas. Cerró los ojos en éxtasis.

—Dios mío, es maravilloso.

—Como tú —murmuró él—. *Sei bellissima* —añadió, mientras hundía dos dedos en el vino. Una vez más, ella vaciló un momento, pero después dejó que los deslizara dentro de su boca y lamió de su

piel el vino untuoso y melifluo, hasta acabar con el último rescoldo de dulzura. Unas gotas cayeron en su cuello y él las besó ávidamente, cuando ella aún chupaba sus dedos.

Tommaso la desenvolvió lentamente, quitándole la ropa como si estuviera apartando una a una las hojas de una alcachofa, besándola entre capa y capa. «Esto es exactamente lo que había soñado —pensó ella—, ¿Quién lo creería? Carlotta, claro. Carlotta tenía razón.»

Para entonces, él le estaba desatando el corsé rojo, deshaciendo cada uno de los lacitos que lo ajustaban. Sintiendo que la prenda se iba soltando, ella arqueó la espalda, a la espera de que él terminara. Tommaso tiraba de un lazo particularmente rebelde, con gesto reconcentrado. Después lo intentó con los dientes.

—Espera —murmuró ella—. Así lo apretarás más.

—Traeré un cuchillo —dijo él, impaciente.

—Ya lo hago yo —se apresuró a decir ella.

Mientras Laura desataba los lazos, Tommaso cayó de rodillas ante ella, con las manos unidas en una plegaria, murmurando algo en italiano.

—¿Qué estás haciendo?

—Doy gracias por los alimentos que vamos a recibir —respondió él con expresión voraz.

Secondo

Cuando ha habido tiempo de gozar del primer plato y consumirlo, de celebrar su paso con vino y de reasentar las papilas gustativas, el segundo plato llega a la mesa. En un restaurante —uno que atienda a italianos y no a turistas—, la elección del segundo plato se hace después de consumir el primero. Eso no quiere decir que no se hayan hecho planes, sino que se aplaza su confirmación, para tener la certeza de que las intenciones originales coinciden con las inclinaciones actuales...

MARCELLA HAZAN, *The Essentials of Classic Italian Cooking*

Cinco

A la mañana siguiente, a Vincent, Sisto y los otros clientes tempraneros de Gennaro les hizo mucha gracia ver a Tommaso cruzar la calle corriendo en dirección al bar, todavía mojado de la ducha y desnudo, excepto por una toalla enrollada a la cintura.

—*Due cappuccini, Gennaro, presto, per favore* —gritó.

Por su ancha sonrisa, era evidente que tenía un buen motivo para darse prisa, y sus amigos imaginaban cuál podía ser. Lo recibieron con una salva de aplausos.

Tras detenerse únicamente para coger al vuelo un par de *cornetti*, cruzó otra vez la calle, sorteando el tráfico con las dos tazas de café. Una furgoneta Fiat le tocó el claxon, y si bien él reaccionó con un ritual insulto romano («¡Vete a tocar la bocina a la entrepierna de tu mujer, gilipollas! ¡Ahí sí que hay tráfico!»), tenía la cabeza en otra parte.

Ella volvió de la ducha al dormitorio, envuelta en una toalla, con la piel húmeda y resplandeciente al sol temprano de la mañana y el pelo mojado pegado a la cabeza.

—Eres preciosa —dijo Tommaso sinceramente—. *Sei bellissima, Laura.*

Cogió una cámara digital de una mesa:

—¿Una sonrisa?

Ella sonrió y él pulsó el botón.

—Ahora vuelve a la cama —dijo él, palmoteando la cama a su lado, donde aguardaba tentadora la bandeja con el desayuno.

Ella se metió otra vez en la cama y lo rodeó con sus brazos. Él recogió un poco de espuma de su capuchino y la lanzó a la punta de su adorable nariz. Ella rió, y entonces él le quitó la taza de las manos, la apoyó con cuidado en el suelo y se volvió para besarla. Tras un instante de vacilación, ella se dejó ir, serpenteando entre sus brazos, besándolo con urgencia y pegándose a él con todo su cuerpo.

Tuvo que correr para llegar a la primera clase de la mañana, pero aun así encontró tiempo para llamar de camino a Carlotta y ponerla rápidamente al día. Lógicamente, la primera pregunta de su amiga fue:

—¿Y bien?

—Hum... probablemente llegué un poco más lejos de lo previsto —reconoció Laura.

La segunda pregunta de Carlotta:

—¿Qué cocinó?

Después de todo, era italiana, y si bien los *chiavati* son siempre más o menos similares, no hay dos cenas iguales.

A medida que Laura describía el menú plato a plato, intentando expresar el sabor y el aroma de cada uno, del otro lado de la línea se oían resuellos y silbidos.

—¿Espárragos blancos? ¿Del Brenta? ¿Con *zabaione*? ¡Dios mío, Laura, es un plato fantástico! Yo lo probé una sola vez y todavía lo recuerdo.

—Fue el punto culminante —admitió Laura.

—*Cara*, me muero de envidia. Voy a tener que hacerte una visita. ¿Qué piensa servir la próxima vez?

—No ha dicho nada. Pero ahora tengo que dejarte: tengo una clase y llego tarde.

La universidad funcionaba en una mansión renacentista, en medio de un jardín con pinos y fuentes, en el Janículo. Tal como Laura había pensado, la clase a la que tenía que asistir ya había empezado, así que buscó una silla libre en el aula y se sentó, procurando interferir lo menos posible.

—Tenemos, entonces, el Alto Renacimiento —estaba diciendo Kim Fellowes—. Un período de apenas treinta años, entre 1490 y el saco de Roma en 1520, durante el cual el mecenazgo de un papa y el talento de unas pocas docenas de artistas dieron pie al mayor florecimiento de genio que ha conocido el mundo. Buenos días, Laura. Como tienes todo el aspecto de venir directamente de una capilla de Bramante o de una fuente de Bernini, vas a ser la primera en explicamos lo que has visto hasta ahora del Alto Renacimiento.

Laura pensó rápidamente, mientras ordenaba sus libros.

—Pues bien —dijo—, he estado en la capilla Sixtina, obviamente, y he visto los *rafaeles* del Vaticano, y algo de la arquitectura de Miguel Ángel...

—Un momento. ¿Quién es ese Miguel Ángel, por favor? —la interrumpió el profesor.

—¿Eh? ¡Oh, lo siento! —Con las prisas, lo había pronunciado a la

manera norteamericana—. Quise decir *Michelangelo*. —Esta vez lo pronunció como lo hacía él, en italiano. Pero su profesor aún no se dio por satisfecho.

—En esta aula, no hablaremos de Miguel Ángel, ni de Tiziano, ni de Rafael, como tampoco llamaríamos Will a Shakespeare ni Ludwig a Beethoven —anunció—. No hemos alcanzado un grado de intimidad que nos permita llamar a esos grandes hombres por sus nombres de pila, ni lo alcanzaremos mientras no estudiemos detenidamente sus obras durante muchos años. Así pues, los llamaremos por sus nombres completos: Michelangelo Buonarotti, Tiziano Vecellio y Raffaelo Sanzio. Por favor —añadió con un gesto en dirección a Laura—, continúa.

Kim Fellowes era estadounidense, pero llevaba tanto tiempo viviendo en Roma que prácticamente, como él mismo decía, era romano. El personal de la universidad lo conocía simplemente como *il dottore*. Era lamentable, les decía a sus estudiantes, que su libro sobre el Renacimiento, el mismo que Laura había estado consultando durante su vana búsqueda de la iglesia de Santa Cecilia, hubiese tenido que publicarse en inglés y no en italiano, por imposición de un editor ávido de éxito comercial. E, inevitablemente, había sido un éxito comercial. En su despacho conservaba las reseñas, a la vista de sus estudiantes, cuidadosamente plastificadas para protegerlas de dedos engrasados. Su libro había sido aclamado como esa rara obra que aunaba la erudición del académico con la sensibilidad de un auténtico artista. Todo en Kim proclamaba su perfecto buen gusto, desde las magníficas camisas de hilo que solía ponerse (y que inspiraban a Laura una especie de juego mental que consistía en tratar de encontrar la palabra adecuada para describir sus colores, un juego que normalmente la obligaba a recurrir a términos como «aciano», «arándano» o «aguamarina»), hasta la pálida chaqueta de piqué y el sombrero panamá que protegía las finas facciones de su rostro del fiero sol italiano cuando salía a la intemperie. Algunos de los compañeros de Laura lo consideraban demasiado exigente. A ella la deslumbraban su sensibilidad y su inteligencia, y habría hecho cualquier cosa por impresionarlo.

—¿Así que has visto la capilla Sixtina? —estaba diciendo—. ¿Y qué te ha parecido?

Ella titubeó. Pero no pudo dejar de decirle lo que realmente pensaba:

—Es como un granero.

Los otros estudiantes se echaron a reír.

—¿Un granero? —repitió Kim Fellowes inquisitivamente,

entrelazando los dedos y situándolos sobre una de sus rodillas.

—Sí. Es decir, está magníficamente pintada y todo eso, pero las pinturas están tan altas que hay que mirar todo el tiempo hacia arriba, y el espacio es tan grande y rectangular... —dejó la frase sin terminar, segura de que iba a ser ridiculizada. Para su sorpresa, sin embargo, Kim asintió con expresión aprobadora.

—Laura tiene toda la razón. La capilla Sixtina está considerada por muchos expertos, incluido yo mismo, como el paradigma de los peores excesos del Renacimiento —prosiguió, mirando a los estudiantes a su alrededor, para asegurarse de que todos lo entendieran—. Los colores son chillones, el diseño es abrumador, y la concepción carece de armonía. Fue encargada puramente como símbolo de estatus por un nuevo rico de dudoso gusto, que en el proceso destruyó varios buenos *peruginos.* El propio Buonarotti hubiese preferido no tocarla, y por eso estudiaremos sus dibujos, en lugar de la capilla. Y ahora veamos. ¿Quién puede decirme qué significa *contraposto*?

—¡Menudo imbécil! —gruñó un compañero de Laura, mientras guardaban los libros después de la clase.

—Sabe muy bien lo que se dice —replicó ella. Se sentía un poco culpable: por primera vez, se había sorprendido divagando durante la clase de Kim, rememorando la sensación de los besos de Tommaso, su cuerpo apretado contra el suyo mientras compartían los últimos sorbos de *vin santo* en su desvencijado sofá...

—... como él mismo se encarga de recordamos todo el tiempo —dijo en tono agrio el otro estudiante—, ¿Quedamos para una pizza?

—¿Dónde? —preguntó Judith.

—¿En la morgue? —Así llamaban a la pizzería revestida de mármol que había al final de la calle—. ¿A la una?

—De acuerdo. Nos vemos allí. ¿Y tú, Laura?

—Eh... sí. Sí, supongo que sí.

Laura no acababa de entender a sus compañeros de clase. Para ella, el viaje a Roma había sido la oportunidad de su vida, una aventura que duplicaba su atractivo gracias a la insistencia de su madre en que iba a ser (a) una pérdida de tiempo desde el punto de vista académico, y (b) una temeridad antihigiénica, a causa de la notoria incapacidad de los italianos para lavarse las manos después de visitar el inodoro.

Había aterrizado en el aeropuerto de Fiumicino sólo unos días antes del comienzo del primer trimestre. En su entusiasmo, de inmediato percibió el abismo entre ella y los turistas de agencia que bajaban del avión: ellos estaban de visita, pero ella llegaba para

quedarse. La acompañaban una mochila cargada de libros de arte y dos maletas pequeñas, todo el equipaje que le permitían llevar consigo. Así se lo había informado jovialmente la carta de admisión de la Universidad Angloamericana en Roma: «Menos no siempre es más, pero es todo lo que cabe. El espacio en armarios y vestidores no sobra ni siquiera en los pisos más grandes de Roma, y el tuyo no será precisamente uno de ésos.»

Pero antes de recuperar las maletas, quedaba el pequeño asunto del control de pasaportes. Como los vestíbulos de control de pasaportes de todo el mundo, el de Fiumicino se dividía en dos áreas separadas: una para los lugareños y otra para todos los demás. Un complicado zigzag pintado en el suelo, que culminaba en una línea amarilla trazada delante de una serie de ventanillas, indicaba dónde formar una cola ordenada, a la espera del turno para adelantarse y presentar la documentación. O, al menos, ésa era la teoría. En la práctica, sólo una de las muchas ventanillas estaba abierta. Apretujados en su minúsculo interior, había tres jóvenes con vistosos uniformes y gorras militares inclinadas en diferentes ángulos, y ante ellos, un mar de viajeros de diferentes nacionalidades que agitaban en el aire sus pasaportes, gesticulaban y gritaban airadamente al trío de oficiales, que no les prestaban la menor atención.

Desde su posición en el seno de la muchedumbre, Laura podía ver la causa del retraso. Una chica enfundada en unos vaqueros recortados y un brevísimo top que dejaba al descubierto un pequeño tatuaje en el hombro, y con los cables de un costoso lector de MP3 enredados en la lisa melena rubia, estaba apoyada en el mostrador, masticando chicle, mientras los tres hombres flirteaban con ella, bajo pretexto de examinar su pasaporte. Uno de los oficiales parecía incluso estar anotándole su número de teléfono, acción que duplicó el volumen de las quejas entre los que aguardaban su turno. Finalmente, la chica recibió autorización para pasar, pero sólo cuando su vivaz trasero se perdió completamente de vista, los jóvenes oficiales consiguieron centrar la atención en la labor que tenían entre manos.

Cuando por fin le llegó el turno en la ventanilla, Laura depositó su pasaporte en el mostrador y probó a decir su primer *buongiorno*.

El oficial miró primero su fotografía y después a ella.

—Buenas tardes —la saludó en un perfecto inglés—. ¿Dónde piensa alojarse en Roma?

—En la residencia Magdalena. En el Trastevere.

—*Bene.* Te recogeré el sábado por la noche e iremos juntos por ahí.

A Laura se le abrió la boca de puro asombro. Después se echó a reír.

—¿No? ¿Y por qué no? —insistió él, levemente ofendido—. Será divertido. Lo pasaremos bien.

—*Scusi* —intervino entonces otro de los oficiales, extendiendo la mano para coger el pasaporte. Vestía un uniforme más extravagante que el de su colega, por lo que presumiblemente ostentaba un grado superior. Examinó el pasaporte minuciosamente, girando cada una de sus páginas.

—¿Algún problema? —preguntó ella.

—Sí. El problema es que en persona eres mucho más guapa que en la foto —anunció él gravemente—. Me encantaría llevarte a cenar.

Rápidamente, el tercero dijo algo en italiano, que el primero tradujo:

—Alessandro también querría salir contigo, pero yo te lo he pedido primero.

Una monja sumamente bajita se abrió paso hasta la ventanilla y comenzó a arengar a los hombres con voz estridente.

—Disfrute de su estancia, Laura Patterson —dijo impávido el primer oficial, mientras le sellaba el pasaporte—. *Prego.*

Intentando cada uno destacar sobre los otros dos, los tres la saludaron con brío, mientras ella se alejaba. En cuanto a la monja, la dejaron pasar sin más trámite.

Cuando Laura encontró el minibus que iba a llevarla a la residencia, la chica del tatuaje ya estaba sentada en el interior, rodeada de una vasta montaña de equipaje. Pronto quedó claro que se trataba de Judith, su compañera de habitación. También resultó evidente que el interés de Judith por Miguel Ángel y Rafael no era tan acusado como el que sentía por Versace, Prada y Valentino. Estaba estudiando psicología de la moda, pero como al final del primer semestre habían estado a punto de expulsarla, sus padres habían insistido en que hiciera un viaje al extranjero, con la esperanza de que así se concentrara en los estudios.

—Más que nada, querían separarme de mi novio —le confesó a Laura, mientras el minibús corría a velocidad de vértigo por los suburbios—. Al parecer, piensan que me tranquilizaré si no estoy con él. Es vampiro.

—¿Qué?

—Ya sabes. Nos bebemos la sangre mutuamente. —Judith buscó en su escote y sacó una ampolla que colgaba del extremo de una cadena de plata—. Aquí tengo la de Jeff, y él tiene la mía. Un magnífico regalo de despedida, ¿no crees?

—Sí, claro.

Las esperanzas de Laura de quedarse discutiendo con su

compañera las técnicas pictóricas del siglo XV hasta altas horas de la madrugada se evaporaron rápidamente.

Una vez instaladas (la carta no mentía: para criterios norteamericanos, el apartamento era minúsculo), salieron a explorar Roma, armadas únicamente con un par de botellas de agua y dos ejemplares idénticos de la guía Lonely Planet. Hacía calor y las dos llevaban shorts. La reacción fue extraordinaria. Los coches hacían sonar las bocinas, como los cazadores al avistar su presa. Los tenderos, a las puertas de sus locales, les silbaban como ocas. Hombres jóvenes montados en Vespas —incluso los que llevaban de pasajeras a sus novias, chicas italianas increíblemente guapas, con una cascada de trenzas negras y cálida piel morena— reducían la velocidad al pasar junto a ellas, para exclamar apreciativamente «*Eh, biondine!*», y mascullar velozmente una salva de proposiciones.

—¿No tienes la sensación de que quizá vamos un poco ligeritas de ropa? —dijo finalmente Laura.

Se metieron en el metro, sólo para encontrarse atrapadas en un vagón con tres mendigas: una madre y sus dos hijas pequeñas, que inmediatamente las rodearon, clamando limosna. Judith puso un billete en la mano de la menor de las niñas. El dinero desapareció, pero el acoso de la niña no hizo más que redoblarse.

—No —dijo Judith con firmeza—. *Finito.* No hay más. *Chiuso.*

Las mendigas no le hicieron caso y continuaron su vehemente hostigamiento con las manos extendidas. En la siguiente parada, un guardia de vistoso uniforme entró en el vagón. Las chicas suspiraron aliviadas, aunque sólo para presenciar boquiabiertas cómo la mayor de las mendigas rebuscaba entre sus refajos y extraía un puñado de monedas que entregaba abiertamente al guardia, antes de proseguir el acoso de las dos norteamericanas sin que el hombre le llamara la atención. Para colmo, cuando finalmente llegaron a la meta de su viaje, el museo Vaticano, una monja las hizo salir de la cola y las expulsó por ir enseñando las piernas.

Al día siguiente, tuvieron su reunión de orientación. La primera en tomar la palabra fue Casey Novak, presidenta del organismo ampulosamente denominado Gobierno de los Estudiantes. Con una amplia sonrisa, Casey ofreció a los recién llegados el beneficio de sus seis meses de experiencia. La comida era buena, aunque un poco aceitosa. Tenían que cuidar lo que comían, porque muchos restaurantes servían cosas realmente truculentas, como pajaritos o carne de animales lactantes. Había que acordarse de pedir a los camareros cubiertos limpios con cada plato. Los comercios cerraban entre las dos y media y las cinco, para la siesta, y los lunes y los jueves

la mayoría de las tiendas cerraban todo el día, lo cual era un auténtico engorro, pero al final uno acababa acostumbrándose. Era conveniente que las chicas llevaran puesto un anillo de matrimonio, para eludir atenciones no deseadas. La universidad ofrecía asesoramiento psicológico a los que echaran de menos su casa, pero había tantas actividades sociales que era poco probable que nadie tuviera tiempo de deprimirse.

—¿Qué más? —añadió, pensativa—. Ah, sí, la CNN está en el canal 16 y la MTV en el 23. En la radio, Centro Suono pone buena música norteamericana. La música italiana es espantosa, pero no tan mala como la televisión italiana. Usan las mismas dos voces para doblar todas las series norteamericanas: un tío con voz de machote y una chica con voz de gatita sexy, lo cual no deja de tener su gracia cuando ves «Friends», que, por cierto, lo pasan los jueves por la noche.

Cuando finalmente Casey se sentó, entre una salva de aplausos, Laura se sentía más o menos como la habitante de una colonia lunar: segura mientras no saliera de su cápsula hermética, en compañía de los otros colonos, pero rodeada de una atmósfera letal en el exterior.

El siguiente en hacer uso de la palabra fue *il dottore*, de elegante figura.

—*Benvenutti a Roma, la città eterna* —comenzó. Prosiguió en buen italiano durante uno o dos minutos, y después pasó al inglés—. Bien venidos a la cuna de la civilización occidental. Os aseguro que estáis a punto de vivir el año más extraordinario de vuestras vidas.

Eso ya estaba mejor. Laura escuchó electrizada, mientras Kim Fellowes les revelaba cuáles eran los museos que habían arruinado sus tesoros con una mala restauración y cuáles cerraban los lunes. Les indicó qué galerías habían adoptado el límite de media hora para contemplar las obras, y cuáles de entre todas las atracciones famosas eran horrendas y cuáles sublimes. Las primeras abarcaban casi todos los sitios frecuentados por turistas, y las segundas, la mayoría de las iglesias pequeñas. Les aconsejó incluso qué guías comprar:

—En cualquier caso, no uséis la Fodor ni la de Lonely Planet, a menos que queráis que os tomen por turistas. La Baedeker probablemente sigue siendo la mejor. Algunas guías de arte en italiano son bastante buenas, aunque quizá algo estrechas de miras.

Laura se preguntó si al final de aquel año también ella estaría leyendo guías en italiano y, más impresionante aún, encontrándolas «algo estrechas de miras». Decidió deshacerse de su guía Lonely Planet en cuanto volviera a su cuarto.

—Sin embargo —dijo él para terminar—, si tuviera que decir una sola cosa acerca de vuestro año en Italia, sería la siguiente. Estáis aquí

no sólo para estudiar el Renacimiento, sino para vivirlo. Ésta es la única ciudad del mundo donde las obras maestras del Renacimiento se conservan en el interior de obras maestras del Renacimiento, donde las fuentes de agua potable, los puentes que cruzan el río, las iglesias e incluso las murallas de la ciudad fueron diseñados por artistas como Buonarotti o Bernini. Pasear por sus calles, comer en un restaurante, conversar con un taxista corriente sobre su equipo de fútbol o comprar fruta en un puesto del mercado es formar parte de una obra viva del genio renacentista. Abríos a Roma y Roma se abrirá a vosotros.

—Ah, casi se me olvida —dijo Casey, incorporándose mientras Kim Fellowes se sentaba—. El lugar donde nos reunimos más a menudo es un pub irlandés, La Cueva del Druida, sobre todo los sábados por la noche. Y hay un equipo de béisbol que juega todos los domingos.

Las exclamaciones de júbilo que saludaron esta última intervención parecieron indicar que, para la mayoría de los colegas de Laura, los pubs irlandeses y los equipos de béisbol eran una perspectiva más tentadora que las fuentes de Bernini.

Por fortuna, consiguió llevarse bien con su compañera de habitación, mejor de lo que había esperado. Los *Caravaggios* de Laura y los carteles de raperos *death-metal* de Judith compartían pacíficamente el apartamento, lo mismo que las dos inquilinas, *aunque* el voluminoso secador de pelo de Judith hacía saltar los plomos cada vez que lo enchufaba. Por otra parte, el frasquito de sangre no resultó eficaz para eludir las tentaciones de la distancia. Más o menos una vez por semana, Laura se topaba con alguno de sus compañeros de curso, medio desnudo en el diminuto baño del apartamento. En esas ocasiones, se decía que quizá los padres de Judith habían acertado mandándola a *Roma*.

Poco a poco, los días y las noches de Laura fueron entrando en una especie de rutina: clases y seminarios por la mañana, museos o clases de italiano por la tarde y CNN o pizza por la noche. Los viernes solía frecuentar El Codo del Violinista o La Cueva del Druida con los otros estudiantes, con quienes bebía Budweisser y veía deportes norteamericanos o británicos por televisión. De vez en cuando iba con ellos a uno de los pequeños restaurantes del Trastevere, y más raramente tenía una cita con un italiano, que acababa en desastre romántico posteriormente retransmitido por vía telefónica a su amiga Carlotta en Milán. Cuando la invadía la nostalgia, como ocasionalmente sucedía, ella o Judith se acercaban a Castroni y dejaban un buen puñado de euros a cambio de un tubo de margarina, un pan de molde y un frasco grande de Skippy. Pero un día, por pura casualidad, entró en un *pequeño bar del* Viale Glorioso, y Roma —

ruidosa, impetuosa, colorida, caótica— decidió tenderle la mano e invitarla a bailar.

En el restaurante, Bruno, incapaz de entender por qué nada le salía bien, le gritaba al pinche que los huevos debían de estar malos. Nunca hasta *entonces* había *tenido* aquel problema con la *zuppa inglese*, y los merengues que estaba preparando se negaban a endurecerse.

El apesadumbrado ayudante corrió a buscar más huevos. Bruno se sintió mal. Sabía que no eran los huevos. Era él. Para hacer postres, hay que ser capaz de instalarse en un estado de ánimo a la vez gozoso y ligero, como los manjares que se preparan. Pero ese día estaba distraído. No dejaba de pensar en la chica del mercado, aquella con la que apenas había cruzado dos palabras, deseando que hubiese sido para ella la cena que la noche anterior había preparado para la chica de Tommaso. Podía imaginar su expresión al llevarse a la boca el primer trozo de cordero: una mezcla de éxtasis y asombro, y luego la gradual delectación asentándose en su rostro, a medida que saciaba su apetito con otro bocado, y otro más... Suspiró, intentando apartar todo el asunto de su mente.

Las pizzas estaban hechas a la manera romana: pasta finísima y firme, con salsa de tomates frescos, mozzarella y albahaca. Tradicionalmente, el tiempo de cocción de una pizza romana es el tiempo que el cocinero es capaz de contener el aliento, y éstas habían pasado lo justo en el horno de leña de la entrada del restaurante, por lo que habían quedado firmes por debajo, pero con la salsa aún líquida.

Para su asombro, Laura notó que estaba muerta de hambre. La cena de la noche anterior, lejos de saciar su apetito, parecía habérselo despertado, por lo que se dispuso a comer con ganas.

—Esto, más que una pizza, parece una crêpe —masculló un estudiante llamado Rick, hundiendo un dedo en la suya—. ¿Por qué no entenderá esta gente lo que es «masa gruesa»?

Todos los chicos habían pedido ensaladas con sus pizzas. Laura había estado a punto de explicarles que en Italia la ensalada se toma después de la pizza, pero cambió de idea.

—¿Quién tiene el ketchup? —preguntó otro estudiante. Rick sacó de la mochila un frasco de salsa de tomate Heinz, que los presentes se fueron pasando ceremoniosamente alrededor de la mesa.

Sonó un móvil. Laura tardó unos instantes en deducir que era el suyo, porque, por alguna extraña razón, ahora sonaba con la melodía de *Sunshine of Your Love*, el clásico de Cream. Finalmente comprendió

que Tommaso debía de habérselo cambiado mientras estaba en la ducha.

—*Pronto?* —dijo cautamente.

Era Tommaso.

—¡Laura! ¿Te gusta el tono nuevo de tu móvil?

—Sí, gracias. Me encanta.

—No sé por qué te he llamado. No puedo dejar de pensar en lo de anoche —dijo él con voz soñadora.

Ella bajó la voz.

—Ni yo.

—Nunca había tenido una noche como la de ayer.

—Ni yo tampoco —dijo ella, recordando el sabor de aquel *zabaione* —. Fue fantástico —añadió, ruborizándose ligeramente.

—¿Cuándo podré verte de nuevo?

—No sé, creo que estaré libre el sábado.

Él suspiró.

—Por desgracia, la noche del sábado es la más agitada. Pero puedo tomarme libre el domingo.

—De acuerdo. ¿Te parece que vayamos al cine?

—No, me gustaría cocinar para ti otra vez —dijo Tommaso—. Algo verdaderamente especial.

El sonido de su voz fue suficiente para hacerla ruborizar una vez más.

—De acuerdo. Me encantará ir. Hasta pronto, Tommaso.

—Hasta pronto, Laura.

—Marisco —siseó Tommaso.

—¿Qué? —dijo Bruno. Estaba ocupado produciendo una serie de pequeños merengues, rellenos con blanda pasta de castañas y diminutos tropezones de pistachos frescos picados.

—La próxima vez le daremos a Laura *frutti di mare.* —Tommaso, que estaba a la mitad de su turno, empujó una pila de cuencos sucios al fregadero y volvió a toda prisa al pasaplatos, donde le esperaba una pulcra fila de platos, listos para ir al comedor—. Primero, con el marisco se pondrá calentita, y segundo, después de tener en la boca unas cuantas ostras, no creo que se oponga a tocar el trombón con mi *belino* para postre —voceó alegremente, mientras franqueaba las puertas de la cocina hacia el restaurante, con una bandeja izada en una mano sobre la cabeza, con la donosura con que un torero llevaría la capa.

Bruno abrió la boca. Hubiese querido señalar que el arte de la seducción culinaria era un poco más sutil que todo eso, pero su amigo

ya se había ido.

Aunque el centro de Roma se encuentra solamente a unos veinte kilómetros del mar, las emociones de la ciudad siempre han distraído a sus habitantes de los placeres de la costa. Las anguilas del Tíber son una delicia típicamente romana, rehogadas con cebollas tiernas, ajo, pimiento, tomate y vino blanco, pero mucho más corriente es el *baccalà*, bacalao desalado y frito en tiras finas, y cocido en una salsa de tomate con anchoas, piñones y pasas. Para conseguir pescado fresco realmente bueno, lo mejor es desplazarse a la costa, ya sea al norte, hacia Civitavecchia, o al sur, en dirección a Gaeta.

—No entiendo —dijo Tommaso cuando Bruno le explicó todo eso al día siguiente—. ¿Me estás diciendo que tengo que ir hasta Civitavecchia, solamente para comprar un poco de pescado?

—He pensado que, en lugar de traerle el mar a Laura, podrías llevar a Laura al mar —sugirió Bruno.

Tommaso frunció el ceño.

—No, sigo sin entenderlo. ¿Qué me quieres decir?

—Que podrías pedirle la furgoneta prestada a Gennaro y llevarla al mar. Hasta podríais hacer un poco de surf, si vais suficientemente lejos. Después sólo tendrías que preparar una barbacoa en la playa.

La mirada de Tommaso se volvió huidiza.

—Pero entonces tendría que cocinar yo.

—Sí, pero... ¿no sabes hacer pescado a la parrilla?

—Mi pescado a la parrilla no sería tan bueno como el tuyo —dijo Tommaso tristemente—. Tienes que venir tú también. —Se le iluminó la cara—. Ya sé. Haremos como si te estuviera dando instrucciones, y así parecerá que estás preparando el pescado bajo mi dirección —dijo Tommaso, asintiendo con entusiasmo. Le encantaba la idea de hablarle a Bruno como si el chef fuera él. Al fin y al cabo, había visto a unos cuantos a lo largo de los años, haciéndoles la vida imposible a sus subalternos—. Ah, y después... nada, después podrías irte a dar un paseo, o lo que quisieras.

—No estoy seguro... —empezó Bruno.

—Me gusta la idea —prosiguió Tommaso—. Será un día romántico junto al mar, los tres solos. Quiero decir, los dos solos. Mejor dicho, los tres. Bueno, ya me entiendes.

Bruno abrió la boca para protestar. La idea de hacer todo el día de carabina, en lugar de quedarse en su cocina creando nuevas recetas, no le hacía mucha gracia.

—Oh, por favor —dijo Tommaso, impaciente—. ¿Qué otra cosa

pensabas hacer este fin de semana? Nada. Además, Laura tiene una compañera de habitación, otra norteamericana, que por lo visto anda más salida que un balcón. Le diré que la invite. Será una doble cita. Tú sólo tienes que acordarte de fingir que soy yo el que sabe cocinar. ¿Es tan difícil?

Bruno aceptó ir al mar con Tommaso por dos razones, y ninguna de ellas tenía nada que ver con la oportunidad de una doble cita.

Años atrás, a su llegada a Roma, había tenido que aceptar el único trabajo de restaurante al alcance de cualquiera sin antecedentes ni experiencia: el de camarero. Le había ido muy mal. Distraído por la comida que salía de la cocina, olvidaba a qué mesa correspondía cada cosa y hasta se confundía cuando había que llevar la cuenta. Si no lo echaron el primer día, fue únicamente gracias a la capacidad de improvisación de otro joven camarero, que advirtió lo que estaba pasando e intervino para solucionar los problemas antes de que nadie se percatara de ello. Aquel camarero era Tommaso, que tomó a Bruno bajo su protección, le transmitió los rudimentos del oficio y se dedicó a cubrirle las espaldas cada vez que se perdía en una de sus frecuentes ensoñaciones culinarias. Le enseñó a quedarse las propinas, en lugar de compartirlas con el maître; a escamotear medias botellas de vino o de licor al final del turno, y a llevarse suficiente comida de la cocina para no pasar hambre los pocos días que libraban. A cambio, Bruno cocinaba para ambos la comida sustraída. A Tommaso le bastó probar un bocado para comprender que su nuevo amigo tenía talento. Fue Tommaso quien lo convenció para que se matriculara en la escuela de hostelería y consiguiera así el imprescindible título; fue Tommaso quien se aseguró de que siguiera recibiendo su parte de las propinas mientras estudiaba, y fue Tommaso quien lo dejó vivir en su apartamento a cambio de que fuera él quien cocinara, en lugar de pagar el alquiler. Cuando Bruno consiguió su título —sin grandes dificultades y con los honores del mejor de su promoción—, Tommaso seguía siendo un simple camarero, que aún derrochaba alegremente el tiempo flirteando con las guapas dientas extranjeras. Pero Tommaso era tan leal con los amigos como infiel con las mujeres. Por su red de contactos sabía dónde estaban las mejores oportunidades, y siempre había hecho todo lo posible para que Bruno trabajara en los mejores lugares. Bruno le debía mucho a Tommaso, y le resultaba difícil negarle algo.

La segunda razón era mucho más simple: pocas veces tenía ocasión de cocinar pescado realmente bueno.

Del otro lado de la ciudad, Umberto Erfolini, el italiano que había sido expulsado de Templi, se disponía a visitar una impresionante mansión en un tranquilo suburbio residencial. Entró en el vestíbulo y se detuvo, para que los dos hombretones que allí esperaban pudieran cachearlo, antes de señalarle con un gesto que pasara al estudio.

El hombre sentado en la silla dejó el cigarro y se incorporó. Umberto, que sólo medía un metro setenta, parecía un gigante a su lado.

—Umberto, mi viejo amigo —dijo el otro, mientras estiraba el cuello para besarlo en las dos mejillas—. ¿Cómo estás? ¿Y cómo está mi preciosa ahijada?

—Federica está bien, Teo. Aunque un poco contrariada.

—¿Contrariada? —preguntó Teodoro con una expresión de preocupado interés aleteando en el rostro—. ¿Por qué?

—La llevé a celebrar su cumpleaños a un restaurante, un sitio extranjero, muy elegante... Sí, ya lo sé —añadió, encogiéndose de hombros—. ¿En qué estaría yo pensando? Pero creí que podía ser una experiencia interesante para nosotros. Era un *restaurante* llamado Templi, arriba, en Montespaccato.

—¿Y bien? —se interesó Teodoro.

—Fue una experiencia, sí. Pero una experiencia humillante.

Mientras Umberto lo contaba, las facciones del otro hombre se ensombrecían.

—Verdaderamente, Umberto, éste es un asunto que requiere nuestra atención, y te agradezco que me lo hayas comunicado. Pero ten paciencia. *Si pigliano più mosche in una gocciola di miele che in un barile d'aceto.* «Se atrapan más moscas en una gota de miel que en un barril de vinagre.»

Seis

Habían quedado en encontrarse en el bar de Gennaro antes de ponerse en marcha, en parte por la necesidad de reunir fuerzas para el viaje con varios cafés y uno o dos croissants, pero también porque Gennaro había desmontado la bomba de gasolina del motor de su vieja furgoneta, para ver si podía mejorar el rendimiento de su Gaggia, y tenían que esperar a que volviera a montarla.

Era temporada de fútbol, y toda Roma aparecía engalanada con los colores amarillo y rojo de la Roma o el blanco y azul del Lazio. Los hinchas, o *tifosi* —denominación que significa literalmente «enfermos de tifus»—, habían adornado los balcones de las casas y las ventanas de los coches con los colores de su club. En el bar de Gennaro reinaba la hilaridad, porque Sisto había perdido una apuesta con Vincent y, como pago, se veía obligado a vestir por un día los colores de los odiados *romanisti*.

—Lo que él no sabe es que debajo llevo la camiseta del Lazio —le confió a Bruno—. En cuanto nos acerquemos al campo, me quito esta cochambre y la quemo, con apuesta o sin ella.

Bruno no lo estaba escuchando. Acababa de ver a dos chicas bajando por la calle hacia ellos. Llevaban mochilas, toallas enrolladas y sendas botellas de agua. Iban vestidas como para un día de playa. Una de ellas era la típica chica de Tommaso: guapa, curvilínea, bronceada, con una gran melena rubia teñida y un pequeño tatuaje. Y la otra —sencillamente no podía creerlo—, la otra era *la chica*, la de los hombros llenos de pecas que tantas veces había visto por el Trastevere. Sintió que todo su cuerpo vibraba como una cuerda recién pulsada.

—Ah —dijo Tommaso—. Muy bien. Aquí están las chicas.

Las dos chicas señalaron la furgoneta y acto seguido entraron en el bar. Bruno hubiese querido darle un beso a su amigo. Por una vez, todo había salido a pedir de boca. ¡Iba a pasar un día entero en la playa con ella! Era todavía mejor que hablarle en el mercado o invitarla a una copa en una terraza cerca de San Pedro.

Pero su euforia fue rápidamente sustituida por un espasmo de terror. ¿Y si a ella no le gustaba él? O, peor aún, ¿y si se ponía tan nervioso que no lograba impresionarla? Pero de inmediato se serenó. Estaría cocinando, y eso significaba que no lo traicionarían los nervios. Nunca se ponía nervioso cuando cocinaba.

Para entonces, las dos chicas habían entrado en el bar en un torbellino de *buongiornos*. *Vincent* y Sisto se quedaron mirando boquiabiertos a la chica de Tommaso. Bruno, con el corazón desbocado, esperaba a que le presentaran a la compañera de habitación.

Sisto se quitó rápidamente la camiseta de la Roma, revelando debajo la blanquiazul del Lazio.

—Todo tiene un límite —le susurró a Bruno—. ¡Santo Dios! ¡Menuda suerte tienes, cabrón!

—Ya lo sé —respondió Bruno. Ni él mismo se lo creía.

—La chica de Tommaso está muy bien, pero no es nada al lado de la que te ha traído para ti.

—Bruno, te presento a Laura —dijo Tommaso—. Laura, éste es Bruno. Judith, éste es Bruno.

—Hola, Laura —dijo Bruno. Después se volvió hacia su chica, cogiéndola de la mano con una sonrisa boba en la cara. Se preguntó si lo recordaría del mercado—. Hola, Judith —dijo suavemente.

La chica se echó a reír.

—No. Yo soy Laura. Ella es Judith —replicó señalando a la chica del tatuaje.

—Hola, Bruno —intervino la otra chica—. Es un placer conocerte.

Bruno todavía estaba mirando fijamente a la primera chica.

—No puedes ser tú.

—¿No puedo?

—Lo que quiero decir... —añadió él, intentando desesperadamente salvar la situación—. Ah, ya veo. Entonces tú eres Laura. Y ella es Judith.

—Ésa es más o menos la idea, sí —convino Judith.

—Buen comienzo, Romeo —murmuró Sisto entre dientes, antes de adelantarse y estrechar la mano de Judith—. Hola. Yo soy Sisto.

—Y tú eres la chica que está saliendo con Tommaso —siguió metiendo la pata Bruno—. Ah, sí, ahora lo entiendo. Tú eres Laura. Por un momento me confundí. Porque, ¿sabes?, te he visto antes. En el mercado. ¿No te acuerdas?

—Me temo que no —respondió ella con expresión intrigada.

Bruno dejó de insistir, con las mejillas ardiendo de bochorno. No se acordaba de él. Y a cada palabra que decía, metía más la pata.

—¿Qué diantre te pasa? —le espetó Tommaso mientras cargaban en la furgoneta las tablas de surf y los trajes de neopreno prestados.

Bruno se encogió de hombros. Disipado el bochorno, se había percatado con horror de que estaba ayudando a Tommaso a seducir a Laura. Mientras rodaban en dirección a la costa, no pudo más que fijar la vista con expresión desgraciada en el suelo de la furgoneta.

—Lo siento —le susurró Laura a Judith en el oído—. Me temo que tu Bruno no es precisamente la alegría de la huerta.

—No te preocupes. Quizá se anime más tarde.

La furgoneta dio un par de bandazos cuando Tommaso adelantó temerariamente a un *motorino*. Las chicas soltaron un alarido. Bruno, perdido en sus pensamientos, ni siquiera pareció advertirlo.

Judith estaba contando la anécdota de sus anillos:

—Una chica de nuestro curso nos aconsejó que llevásemos puestas alianzas de casadas, para evitar que nos acosaran. Entonces Laura y yo encontramos una pequeña joyería al otro lado del río e intentamos explicar lo que queríamos. Pero nuestro italiano no era muy bueno y acabamos preguntando por una *circonvallazione*.

—Que es un anillo, pero alrededor de una ciudad, y no en un dedo —intervino Laura—; sólo que entonces no lo sabíamos. Así que me puse a buscar en el glosario de la guía, me confundí, y pensé que *buci di orecchini* eran anillos, y no perforaciones para los pendientes. Por eso le dije a Judith que pidiera *buci*...

—*Due buci* —prosiguió Judith—. ¡Dos perforaciones! Y no se me ocurrió nada mejor que gesticular con los dedos, haciendo como que me ponía una alianza de boda...

—Un gesto que se prestaba a interpretaciones erróneas, como tuvimos ocasión de comprobar...

—Nos dimos cuenta del error después, cuando descubrimos que en realidad *buci* eran «agujeros» o «perforaciones».

—Pero el dependiente pareció entender lo que le pedíamos y nosotras lo seguimos encantadas cuando nos indicó que bajásemos con él a una especie de sótano. Sólo entonces, cuando nos dijo que nos desvistiéramos, comprendimos que estaba convencido de que queríamos perforaciones...

—... en cierta parte íntima de nuestras anatomías —terminó Judith.

Tommaso estalló en sonoras carcajadas e incluso Bruno se las arregló para sonreír.

—Entonces Laura se acobardó y yo tuve que seguir sola —añadió Judith.

Los ojos de Tommaso se ensancharon, como sopesando lo que acababa de oír.

Bruno y Judith acabaron jugando a las cartas sobre la mesa de la parte trasera de la furgoneta, mientras Laura leía un libro de historia del arte. De pronto, Bruno notó que lo estaba pasando demasiado bien para sentir celos de Tommaso. Y cuando en uno de los bruscos virajes de Tommaso, Laura se quedó sin aliento y se le agarró de un brazo para no caerse, sintió una gran oleada de felicidad. «¿Qué importa si no puedo tenerla? —pensó—. Al menos puedo estar con ella. Al menos puedo cocinarle una comida que nunca olvidará.»

Aparcaron en un largo tramo de playa, justo al lado del puerto, en Santa Marinella; descargaron las tablas de surf y corrieron directamente al mar. Más o menos una hora después, cuando Bruno salió para iniciar los preparativos de la barbacoa, los otros aún seguían en el agua. Primero cavó un pozo en la arena, y lo llenó de carbón vegetal y aromáticas ramitas de parra que extrajo de un saco que había traído en la furgoneta. Encendió el fuego y se fue a buscar la comida.

En el paseo del puerto había un edificio de madera bajo y alargado, que fácilmente pasaba inadvertido, pues sólo delataban su función las hileras de barcos pesqueros amarrados a un lado, con las cubiertas tapizadas aún de relucientes trozos de hielo, conchas de cangrejo, redes enrolladas y otros aparejos de pesca. Del otro lado del edificio, el pavimento estaba cubierto de un iridiscente estrato de escamas, en el punto donde todos los días cargaban las capturas en camionetas. A la sombra, un viejo pescador trabajaba metódicamente una pila de *totani*, calamares rojos, golpeándolos uno a uno con un mazo de madera para ablandarlos.

El corazón de Bruno se aceleró al entrar. «Esto sí que es una lonja de pescado», pensó.

Sus ojos tardaron un momento en adaptarse al cambio entre el brillante sol marítimo y la penumbra interior. Pilas de peces rosados se amontonaban a ambos lados, en la semioscuridad, y el punzante olor de las entrañas de pescado le asaltó la pituitaria. A su izquierda había un atún entero colgado de un gancho, con un flanco abierto hasta la espina, para mostrar la calidad de la carne. A su derecha, varios grandes *pesce spada* yacían juntos sobre un entablado, con los sables sobresaliendo amenazadores, como para atacar las piernas de quienes pasaran desprevenidos. Y en un largo mostrador de mármol

frente a él, sobre una montaña de hielo picado sembrada aquí y allá de brillantes limones amarillos, estaban los mariscos y los pescados más pequeños. Había erizos en abundancia, y ostras, pero también otras delicias: pulpo, langostinos, cigalas, dátiles de mar, centollos metidos en un cubo para que no escaparan... También vio *tartufi di more*, los almejones conocidos como «trufas de mar», y justo al fondo, un botín aún mejor: una pila de relucientes *cannocchie*.

Las *cannocchie*, o galeras, parecen un cruce entre una langosta pequeña y un camarón grande, con pinzas parecidas a las patas delanteras de una mantis. Tradicionalmente se comen frescas en el frente marítimo, directamente del barco. Primero les practican un corte longitudinal por el dorso y las dejan marinar más o menos una hora en aceite de oliva, pan rallado, sal y un montón de pimienta, para luego asarlas sobre brasas muy calientes de carbón vegetal. Pero tan importante como la receta es la forma de comerlas. Se retiran con los dedos de las brasas y se les abre el caparazón, semejante a una mariposa, para chuparle la carne *col bacio* —«con un beso»—, lo cual deja en la cara un rutilante bigote de ahumado aceite de oliva, *los dedos* grasientos y una sensación de picante hormigueo en la lengua, después de lamer el sazonado rebozo de pan rallado empapado en aceite del caparazón, enriquecido por el sabor socarrado de éste.

Bruno preguntó amablemente si podía tocar el género. El viejo que estaba a cargo del puesto le indicó con un ademán que lo hiciera. No hubiese esperado otra cosa de él. Bruno se llevó una de las galeras a la nariz y aspiró. Olía a ozono, a algas y a agua salada, junto a ese indefinible efluvio a frío marítimo que siempre perfuma los mariscos y los pescados más frescos. Asintió con la cabeza. Estaba perfecta.

Compró una lubina, todas las *cannocchie* que pudo permitirse, unas ostras, algunos *tartufi*, unas navajas, un par de centollos y uno de los calamares que aquel pescador estaba preparando fuera. Observó cómo el viejo dejaba caer el cuchillo sobre el calamar, una única vez, y con una sacudida separaba la bolsa de los tentáculos. Otro movimiento del cuchillo, y cayó la larga cabeza informe. Le arrancó el pico con una rápida torsión de los dedos y después lo lavó todo bajo un chorro de agua fría, mientras le sacaba la concha del interior.

—*Prego* —dijo, entregándole a Bruno las distintas partes—. *Buona forchetta*.

No había tardado más de unos segundos.

Bruno salió otra vez a la luz, que se estaba volviendo rojiza, con el sol ya bajo en el cielo, y descendió hasta la playa, donde estaba aparcada la vieja furgoneta de Gennaro. Sobre el fuego encendido antes de ir a comprar el pescado ondeaba un leve penacho de humo.

Los otros seguían en el agua. Se detuvo un momento para mirar a Laura, delineada su esbelta figura en el traje de neopreno y encaramada con su tabla a las olas. Mientras miraba, vio cómo ella rodeaba a Tommaso con un brazo y lo atraía hacia sí para besarlo. Entonces se echó atrás y volvió a concentrar su atención en la comida.

«Esto es para Laura —pensó—. Lo hago para ella, aunque ella nunca llegue a saberlo.»

Extendió una lona, buscó una piedra para usar como superficie de trabajo y puso manos a la obra. De Roma se había traído ajo, calabacines, hinojo y patatas, que empezó a pelar, cortar y picar. Al cabo de un momento, se le quedó la mente en blanco y entró en el estado de trance semiautomatizado que la cocina solía inducir en él y del que sólo levantó la vista cuando las sombras alargadas de los demás se proyectaron sobre lo que estaba haciendo.

—Ah, Tommaso, estás aquí. Ya casi está listo para que empieces a cocinar —dijo en tono respetuoso.

Laura se agachó a su lado para contemplar su redada.

—Es todo tan bonito —suspiró, recogiendo una almeja en la que el rojo se deshacía en todos los matices hasta el naranja, como un crepúsculo.

Bruno miró furtivamente su pelo: mojado, enredado del mar y cubierto de sal. También su cara estaba embadurnada de manchas secas de sal bajo los ojos, como la pintura de los apaches, y el frío del agua le había erizado la piel del cuello hasta donde dejaba ver el traje, como los diminutos nódulos de un erizo de mar. Cerró los ojos y aspiró. Por un instante, pudo saborearla: su piel lavada en agua de mar, la sal en su pelo...

—No has limpiado bien el calamar, Bruno —dijo Tommaso, echándole sobre las rodillas el pólipo informe—. Anda, llévalo al agua y vuelve a lavarlo.

El calamar estaba perfecto.

—Sí, ahora mismo —dijo Bruno, incorporándose.

—¿Qué vas a cocinarnos, Tommaso? —preguntó Judith.

—Lubina rellena de mariscos y parrillada mixta de *frutti di mare* marinados —repuso Tommaso orgullosamente—. Es muy simple, pero os prometo que nunca habréis comido nada igual. ¿Me pasas ese cuchillo, por favor?

En el apartamento, Bruno había pasado más de una hora enseñando a Tommaso a abrir almejas. Cuando volvió del agua con el calamar, Tommaso ya estaba en pleno torrente de actividad, explicando cómo llevaba desarrollando aquella receta desde la infancia, dando órdenes, repartiendo almejas en todas direcciones y,

en general, haciéndose notar, mientras Bruno seguía haciendo silenciosamente el verdadero trabajo.

—Eh, Bruno, tienes que condimentar más ese pescado. Pica un poco de ajo, ¿vale?

—Lo que tú digas.

El ajo era para las patatas, no para el pescado, que no habría resistido un sabor tan intenso. Bruno picó ostensiblemente un poco de ajo sobre una piedra y después, sin que se notara, lo dejó a un lado. Sus manos se retorcieron sin que pudiera evitarlo cuando vio a Tommaso rellenando torpemente la lubina con los mariscos. Pero fue aún peor ver que Laura también lo miraba, aparentemente fascinada con lo que estaba haciendo. Sintió brevemente el horrible aguijón de los celos.

—Ahora simplemente ponemos el pescado en el plato... —estaba diciendo Tommaso.

Rápidamente, Bruno le pasó la botella de vino, un Orvieto blanco y frío.

—Gracias, amigo mío —dijo Tommaso antes de echar un buen trago.

—Para la lubina... —susurró Bruno—. Es para la lubina.

—Y el pescado también necesita un trago —prosiguió Tommaso sin inmutarse, mientras vaciaba la botella en la boca de la lubina.

Varias veces más, Bruno tuvo que intervenir subrepticiamente, cuando la llama se avivó demasiado o cuando parte de la piel del pescado se quedó sin aceitar; pero a grandes rasgos, para su sorpresa, Tommaso superó airoso la prueba de hacerse pasar por chef.

Cuando finalmente llegó el momento de comer, observó atentamente a Laura, mientras ella pelaba los mariscos y se los metía en la boca con ruidosas expresiones de deleite, dejando que los mantecosos jugos le chorrearan por la mandíbula y confirieran a su piel una pátina brillante a la luz cada vez más tenue del atardecer. Le encantaba ver cómo comía: sin inhibiciones ni culpa, chupándose con gusto el aceite de los dedos y regodeándose en cada nuevo sabor y cada aroma desconocido. Había visto a un montón de señoras elegantes en Templi pinchando delicadamente la comida como si fuera peligrosa, empujándola por todo el plato o cortándola minuciosamente en docenas de trocitos, antes de dejarla casi sin tocar. Laura comía con genuino placer, y el placer que ella sentía encontraba eco en su corazón.

—Comes como una italiana —le dijo sinceramente.

—¿Eso es bueno? —preguntó ella con la boca llena.

—Sí. Es la única forma de comer.

—Yo diría más bien que lo hago como un cerdo. Siempre he sido así. Mi madre se desesperaba.

—¿Qué hierbas le has puesto a esto, Tommaso? —se interesó Judith.

—Ejem —carraspeó Tommaso nerviosamente, mirando a Bruno.

—Yo distingo hinojo y orégano —arriesgó Laura, torciendo el gesto —. Y algo más. ¿Jengibre?

Bruno asintió subrepticiamente en dirección a Tommaso.

—Perfecto —declaró Tommaso—. Hinojo, orégano y jengibre. Laura, has dado en el clavo.

Bruno sintió el corazón henchido de orgullo. No había más que una tenue insinuación de jengibre en la lubina. Incluso a un cocinero profesional le habría costado distinguirlo. Al paladar de Laura le faltaba práctica y formación, pero tenía las papilas gustativas de un auténtico gastrónomo.

Cuando la última *cannocchia* hubo sido retirada de las brasas y devorada, y las cáscaras desechadas yacían crepitando en las brasas, Tommaso lió un porro y lo pasó. A medida que el sol se deslizaba detrás del mar, el suelo empezó a enfriarse, por lo que arrastraron las tablas de surf hasta donde estaba el fuego y las usaron para sentarse. Al poco, la única luz procedía del fulgor de las brasas. Durante mucho rato, nadie habló. En la cabina de la furgoneta, incluso la recopilación del grupo Blue Oyster Cult quedó reducida finalmente, y por fortuna, al siseo de la cinta y después al silencio.

Laura se recostó sobre Tommaso.

—Estoy que ya no me cabe nada más —dijo con voz adormilada.

—*Sono pieno come un uovo* —murmuró Bruno.

Ella le sonrió. Por un momento, él le devolvió la sonrisa con los ojos, pero en seguida se echó atrás.

—¿Qué quiere decir? —preguntó ella.

—«Estoy lleno como un huevo.»

—El italiano es un idioma precioso.

—El inglés americano también suena muy bien.

Le hubiese gustado añadir «cuando lo hablas tú», pero no pudo. Tommaso, en cambio, sí podría haberlo dicho, y no sólo porque ella fuera su chica. Tommaso podía decirle un piropo a cualquiera y hacerlo sonar, si no sincero, por lo menos amable y divertido. Pero si él, Bruno, lo hubiese dicho, habría parecido un intento burdo y desesperado de ligar a toda costa.

—*Sono piena come un uovo* —repitió ella.

—Eh, Laura —intervino Tommaso—. Cuéntale a Bruno lo que tu primer amigo italiano te aconsejó que le contestaras a cualquiera que intentara ligar contigo.

—A ver si me acuerdo —dijo ella, pensativa—. Lo primero era: *cacati in mano e prenditi a schiaffi.*

Tommaso estalló en carcajadas.

—«Cágate en la mano y date de bofetadas» —tradujo—. ¿Qué más?

—Hum... *Lei e' un cafone stronzo, vada via in culo*.

—Excelente. «Es usted un trozo de mierda, que le den por culo.» No, si verás que conseguimos hacer de ti una auténtica romana. ¿Alguno más?

—*Guardone ti sorella e allupato ti bagnasti*.

—Éste es más difícil de traducir —dijo Tommaso, sacudiendo la cabeza—. Es algo así como que te calientas viendo a tu hermana conmigo. Pero no encuentro una palabra para *guardone.* Es como *voyeur*, sólo que peor. Es alguien que mira lo que hace otra gente, porque le da miedo follar.

Por un momento, Bruno sintió una horrible punzada de autodesprecio. «Eso soy yo —pensó—. Un mirón.»

—Yo estaba convencida de que eran respuestas amables —explicó Laura—. Sonaban tan bonitas.

—¡Qué dices! ¡Claro que son respuestas amables y bonitas... para un romano! —repuso, rodeándole los hombros con un brazo. Era la señal que Bruno había estado esperando.

—Me voy a dar una vuelta.

Se puso en pie, sintiendo el corazón apesadumbrado.

—Voy contigo —dijo apresuradamente Judith, tendiéndole una mano—. ¿Me ayudas a levantarme?

Cuando la ayudó a incorporarse, ella cayó en sus brazos algo más pesadamente de lo que él esperaba. De repente, Bruno comprendió que, mientras él pensaba en Laura, su compañera de habitación había estado considerando la posibilidad de tener un encuentro romántico con él. Miró a Tommaso en busca de ayuda, pero su amigo ya estaba entrelazado con Laura, con los labios pegados a los de ella.

—Vale, vayamos hacia allá —dijo, antes de echar una mirada a los *amantes*—. Tendremos que irnos un rato —reconoció a su pesar.

«Esto es perfecto —pensó Laura—. Estoy en una playa desierta con mi guapísimo amante romano, que acaba de cocinar para mí los mariscos más increíbles que he probado en mi vida. ¿Qué más puedo pedir?» Estaban suficientemente alejados de la carretera como para que nadie los viera y, en cualquier caso, sólo los distinguirían como un

par de siluetas contra el fuego, por lo que no puso objeciones cuando los labios de Tommaso empezaron a bajar por su cuerpo.

Poco después de separarse de sus amigos, Judith enganchó a Bruno por el brazo. «Está esperando a que la bese», pensó él, sintiéndose incómodo. Cuando llegaron a la orilla, ella se apoyó en él de una manera más que elocuente.

—Judith —empezó él en tono de disculpa—. Hay algo que debo decirle.

—¿Qué?

—Verás... hay una persona.

—¿Tienes novia?

—No exactamente.

—¿Novio?

—No, no, tampoco.

—Entonces, ¿qué?

—Lo de siempre. Lina chica que no me quiere.

Judith reflexionó un momento.

—Entonces, si no te quiere, no tiene mucho sentido que le seas fiel, ¿no? —observó.

—Lo sé, pero... no puedo evitar pensar en ella.

—Vale, como quieras. Pero yo tengo que quitarme la calentura —dijo con decisión—. Me voy a nadar. ¿Te vienes?

—Sí, por qué no.

Mientras se zambullían en la espuma blanca como la nata, Bruno exclamó:

—¡Y ahora, a hacer surf!

—Pero las tablas están donde la furgoneta...

—¿Y quién necesita una tabla?

Esperó una ola y se lanzó a su interior, dejando que lo transportara a la playa.

Las primeras olas que probaron, una media docena, los revolcaron y los dejaron escupiendo agua. Pero era una gozada, y en cuanto se ponían en pie, volvían a meterse en el mar a buscar más.

Por último, cuando Laura ya no pudo soportar que Tommaso se demorara siquiera un poco más, él deslizó la lengua en su interior, abriéndola como una *cannocchia*, y chupó en su boca la carne tierna.

—Oh, Tommaso —susurró ella—. Es fantástico.

Moviendo la lengua en círculos, la introdujo más profundamente, y ella sintió las primeras débiles oleadas de creciente placer. Pensó, soñadora, que era como estar tendida en una tabla de surf, esperando

que llegara la ola justa y la levantara. Inspiró profundamente y deseó que sucediera.

Finalmente, lo recogieron todo y lo metieron en la furgoneta, para el largo camino de vuelta. Por desgracia, la forma de conducir de Tommaso, aunque perfectamente adecuada para sortear en moto el interminable atasco del tráfico romano, era poco compatible con el sueño. A las chicas, en el asiento trasero, no parecía afectarles: ellas no podían ver a los ocupantes de los otros coches, aunque algunos de sus insultos y el estruendo de sus bocinazos seguramente se habrían infiltrado en el más profundo de los sueños. Bruno tenía la vista fija en la oscuridad. En su imaginación, estaba cocinando almuerzos y cenas para Laura, sirviéndole plato tras *plato, sencillamente por* el placer de verla comer.

Anhelaba educar su paladar. La había visto disfrutar tanto con los sabores poco familiares de los mariscos que empezó a soñar con todas las otras cosas que podía darle a conocer. Nadie mejor que él sabía que gozar de un nuevo sabor era dejarse cambiar por él para siempre. Pero ¿qué le cocinaría?

Cuando un episodio particularmente exuberante de patinaje en carretera los sacudió a todos de lado a lado, Laura se agitó. Bruno no pudo evitarlo. Se volvió para mirarla. Estaba acurrucada en el asiento trasero, contra su compañera de habitación, envueltas ambas en el saco de dormir de Bruno. Su corazón se puso a dar bandazos tan violentos como los que acababa de dar el coche.

«Por ti —pensó—, prepararía un pastel de bodas que...» Sacudió la cabeza para alejar esas ideas. Era la chica de Tommaso, no la suya. ¿En qué estaba pensando?

De pronto, Bruno vio que Judith tenía los ojos abiertos. Había estado mirándolo mientras él miraba a Laura. Rápidamente, él desvió la mirada. Se preguntó si habría advertido ya que se había estado refiriendo a su amiga y, de ser así, si se lo diría.

Por fin llegaron a Roma, pasando por Testaccio, el antiguo barrio de los carniceros. Muchas de las naves habían sido reconvertidas en bares y salas de fiesta; era la parte de la ciudad que no dormía nunca, y más de una vez tuvieron que detenerse para dejar pasar grupos enteros de gente, que ocupaban toda la calzada trasladándose de un bar de copas a otro.

—Mira ahí —dijo Tommaso cuando pasaron por delante de un local nuevo—. Tenemos que probar ese sitio.

Bruno gruñó. Hasta hacía relativamente poco, el barrio había

estado lleno de mataderos y carnicerías. Pero los carniceros habían tenido que irse. Él lo prefería como era antes.

En su opinión, era en Testaccio, y no en Via del Corso ni en la Piazza del Campidoglio, donde palpitaba el verdadero corazón de Roma. Durante siglos habían traído aquí a los animales para ser sacrificados. Las mejores piezas de carne eran para los nobles en sus palacios y los cardenales en el Vaticano. La gente corriente tenía que contentarse con lo poco que quedaba, el llamado *quinto quarto* del animal: las entrañas, la cabeza, las patas y la cola. Surgieron pequeñas hosterías, especializadas en preparar aquellos despojos, y fue tal su inventiva culinaria, que muy pronto incluso los cardenales y los aristócratas estaban clamando que les sirvieran platos como la *coda alla vaccinara*, cola de buey guisada en salsa de tomate, o la *caratella d'abbacchio*, corazón, pulmones y bazo de cordero lechal, pinchados en una rama de romero y cocidos a fuego lento en vino blanco, con cebollas.

Cada parte del animal tenía su método tradicional de preparación. Los *zampetti all'aggro* eran pies de ternera, servidos con una salsa verde hecha con anchoas, alcaparras, cebolletas, pepinillos en vinagre y ajo, todo ello finamente picado, amalgamado con patata y diluido con aceite y vinagre. Los sesos se cocían con mantequilla y limón —*cervello al limone*—, o se hervían con verduras, se dejaban enfriar, se cortaban en finas rodajas y se freían rebozados.

El hígado de cerdo se envolvía en la blanda membrana que recubre la masa intestinal, lardeando así de forma natural la carne, mientras ésta se deshacía lentamente en la sartén. Había una receta especial para la glándula llamada timo, otra para la oreja, otra para los intestinos y otra para la lengua, cada una mejorada y refinada a lo largo de los siglos, y apreciada por todos, desde el bebé en su trona hasta la *nonnina*, la abuelita, que había tomado exactamente el mismo plato, preparado de la misma manera, cuando era pequeña.

Es sabido que los *forasteros* no siempre comparten el entusiasmo de los romanos por el *quinto quarto*. Hasta un napolitano, por ejemplo, puede volverse un poco melindroso enfrentado a alguna forma poco conocida de cocinar los intestinos o los callos, o ante unos riñones apenas salteados, con su agudo regusto a *piscia*, a orines. Pero Bruno pensó que Laura podía ser diferente. Había en ella cierta predisposición a las cosas nuevas, a las aventuras. Y si aún le quedaban inhibiciones culinarias, los platos de él la ayudarían a perderlas, paso a paso, atrayéndola con aromas, texturas y sabores, en un viaje de los sentidos, una aventura hasta las mismísimas entrañas de Roma.

Para su primera cena, le había cocinado el campo. Para la segunda, el mar. Para la tercera, decidió, le cocinaría la ciudad: la rica, oscura, intensa, ensangrentada ciudad, en toda su punzante historia. Si estaba en lo cierto, despertaría algo en ella. Si no lo estaba, al menos le habría preparado una auténtica comida romana.

Siete

Mientras iban andando a su primera clase del día, Judith le contó a Laura el curioso comportamiento de Bruno en la playa.

—Básicamente, dijo que estaba demasiado enamorado de esa misteriosa mujer como para tontear conmigo —le explicó.

—¡Oh, qué romántico!

—Ya ves qué suerte la mía. Yo creía que los hombres italianos eran todos como perros en celo, veleidosos e infieles, y justo me toca uno que no quiere jugar.

—No había notado que te gustara tanto.

—Después de una cena como ésa, lo habría hecho hasta con el papa de Roma —dijo Judith con sentimiento.

La risa descarada de Laura hizo que un gato que dormitaba en el asiento de una Vespa levantara por un momento la cabeza, sobresaltado. Pero al ver que sólo eran dos chicas que hablaban animadamente de un chico, volvió a acomodarse para dormir.

Bruno estaba construyendo un castillo de naipes. O al menos eso parecía. En realidad, estaba preparando un milhojas de fruta: capas de delicada pasta de hojaldre, fruta triturada y crema. Al tratarse de Templi, el plato había sido adaptado por Alain hasta convertirlo en un despliegue de virtuosismo técnico. Primero, las tres capas de pasta se horneaban con un peso encima, para que quedaran hojaldradas y firmes. Después había que espolvorearlas con azúcar glas, que se acaramelaba con un soplete. Entre capa y capa se colocaba un relleno del más ligero y delicado soufflé de fruta, exactamente igual en su aspecto que la crema pastelera, por lo que el comensal no notaba que era un soufflé hasta tenerlo en la boca. Había una inquietante cantidad de detalles que podían fallar en esa composición. Cada soufflé tenía que subir con un movimiento suave e hidráulico, para levantar su delicado techo de pasta acaramelada sin inclinarlo, de tal manera que el suelo de la siguiente capa quedara nivelado. Si algo se pegaba mínimamente o subía un poco más de lo previsto, toda la

estructura se ladeaba como la torre de Pisa. Además, cada soufflé tenía que ser ligeramente más pequeño que el de debajo, para que el peso de las capas superiores no aplastara la base. Y por último, el estrato superior tenía que aceptar una cucharada de *coulis* de fruta, sin romperse ni hundirse. Siempre había cierto porcentaje de fallos, por lo que Bruno habitualmente preparaba más de lo encargado, por si alguno de los milhojas no salía bien. Este tipo de postres no podían hacerse de antemano. Cada soufflé pasaba siete minutos en el horno, y había que servirlo en menos de tres o cuatro minutos, porque a partir de entonces empezaba a hundirse. Coordinar todo eso con los pedidos de toda una mesa de comensales, algunos de los cuales podían haber escogido delicados pasteles de manzana u otras largas composiciones de horno, podía ser una pesadilla logística.

Bruno tenía pedidos dos milhojas y, como de costumbre, preparó tres, por si *acaso. Pero no tenía* la cabeza en la pasta de hojaldre. En algún rincón de su mente, seguía pensando en despojos, en oscuras y untuosas salsas de hígado de ternera cocido a fuego lento; en combinaciones de setas y riñones, mollejas y alcachofas, dando mil vueltas en la cabeza a las diversas posibilidades de la próxima cena que le prepararía a Laura. Mientras tanto, en el mundo real, su precisión sufría. Dos de los soufflés se hundieron, y se vio obligado a interrumpir el envío de platos a la mesa, para empezar otra vez desde el principio. Para ganar tiempo, no preparó el milhojas de repuesto. Mientras unía frenéticamente la fruta triturada y tamizada con las claras montadas, se le quedó entumecido el brazo, por lo que ya no fue capaz de distinguir sólo por la sensación si la mezcla estaba en el punto justo de firmeza, necesario para producir la consistencia ligera y etérea que Alain exigía. Pero no tenía tiempo de esperar y comprobarlo. Metió en el horno la segunda tanda de soufflés y de inmediato se puso a preparar el *coulis.*

Momentos después se oyó un tenue «pop» en el horno, al estallar una burbuja de aire en uno de sus soufflés imperfectamente unidos, y en todas direcciones se proyectaron jirones de mezcla de huevo a medio cocer.

—*Un ce pozzo credere* —maldijo.

En el otro extremo de la cocina, Alain lo oyó y levantó la cabeza. Sentirse vigilado empeoró aún más las cosas para Bruno. Sabía además que Alain nunca dejaría servir el soufflé que no había estallado, pues ya estaría pasado para cuando estuviera listo el siguiente. Empezó nuevamente de cero con otros dos soufflés. Grandes gotas de sudor le resbalaban por la espalda mientras montaba las claras, tamizaba la fruta y unía la mezcla. Finalmente, los sustitutos estuvieron listos y

esta vez tuvo suerte. No eran los mejores milhojas que había preparado en su vida, pero eran aceptables, o al menos eso pensó. Cuando finalmente los llevó al pasaplatos con manos temblorosas, tuvo que sufrir la humillación de que el *sous-chef* los inspeccionara durante largo rato, sin decir palabra, como si Bruno fuera un novato en su primer trabajo. Para empeorar las cosas, el propio Alain se *acercó a* echar un vistazo. Durante otro agónico momento, tanto el chef como el subalterno contemplaron su postre como si fueran dos médicos que examinaran una herida abierta. Entonces Alain miró el reloj, y las mejillas de Bruno se arrebolaron de vergüenza. Alain estaba comunicando a toda la cocina, con tanta claridad como si lo hubiese dicho de viva voz, que le hubiese gustado preparar de nuevo los dos milhojas, pero que Bruno había consumido tanto tiempo que ya no era posible hacerlo. Al final, asintió a regañadientes, y el camarero se apresuró a colocar los imperfectos postres en la bandeja.

Una sutil alteración se había producido en la jerarquía de la cocina. Bruno lo percibía. Hasta entonces había creído que no le importaba ser el favorito de Alain, pero se dio cuenta de que eso era sólo porque estaba acostumbrado a serlo. Pudo ver que, en la práctica, la aprobación de Alain podía ir y venir tan rápidamente como el calor en un cazo de hojalata, y que la mayoría de los cocineros jóvenes tenían que competir desesperadamente por su atención. Sólo había una persona con cuyo trabajo Alain siempre parecía complacido: Hugo Kass, el *saucier* recientemente contratado. Hugo, un apuesto francés de lisa y brillante melena negra, había trabajado a las órdenes de Ducasse en Francia y de Beck en Italia, antes de ir a Templi. Sólo tenía veintidós años y ya hablaban de él como futura estrella de la guía Michelin. Alain lo trataba casi como a un igual, y una vez, aquella misma noche, incluso le pidió su opinión sobre una marinada, acercándole una cuchara para que el joven la probara. Bruno estaba demasiado lejos para oír la respuesta de Hugo, pero vio que Alain asentía vigorosamente, expresando su aprobación.

Bruno empezó a notar también lo mucho que se empeñaba el joven francés en conservar el favor de Alain. Como nuevo *chef de partie*, por ejemplo, tenía todos los motivos para interrogar al gran chef acerca de los platos que estaba cocinando, pero quizá no era imprescindible que hiciera tantos comentarios halagadores como parecía hacer.

—Hola, Bruno. ¿Cómo va eso?

Era Tommaso, que estaba terminando su turno.

—Fatal —masculló Bruno. Tommaso siguió su mirada, hasta donde Hugo Kass volvía a probar apreciativamente uno de los platos con la firma del maestro.

—Con tanto lamerle el culo al chef, me asombra que aún pueda distinguir un sabor que no sea el de la mierda —comentó Tommaso. Bruno se echó a reír. Por muy mal que fueran las cosas, podía estar seguro de que su amigo siempre encontraría una acotación adecuada, al más puro estilo romano.

En la clase del profesor Fellowes, Laura canturrea para sus adentros mientras toma apuntes sobre la *torsione* y el *contraposto*. Sobre la pantalla de la pared hay proyectado en grandes dimensiones un dibujo de Miguel Ángel, un desnudo masculino. El elegante trasero pasa raudo por la cara igualmente elegante del profesor Fellowes, mientras *il dottore* va y viene, explicando en frases claras y rotundas la nobleza de los ideales que hay detrás.

En su libreta, Laura garabatea traseros. Su canturreo se vuelve audible, hasta que su vecina le propina un discreto codazo.

El silencio del restaurante se vio repentinamente quebrado por un estrépito. En la cocina, todos saltaron. Se oían gritos procedentes del comedor. Entonces las puertas de la cocina se abrieron bruscamente de par en par y uno de los camareros entró corriendo:

—¡Venid, pronto!

La cocina se vació cuando el personal salió a ver qué pasaba. Al parecer, un repartidor cruzaba el vestíbulo del restaurante con una caja de anguilas frescas, cuando la caja se desfondó. Para entonces, media docena de anguilas zigzagueaban aún como relámpagos plateados por las espesas alfombras de Templi, en desesperada búsqueda de la libertad.

Franciscus, el maître, hacía chasquear los dedos con cada orden que impartía.

—Pieter, Stephanie, acompañad a los clientes al bar. Los demás, ocupaos de esto.

Pero era más fácil decirlo que hacerlo. Las anguilas eran anguilas de río romanas, pequeñas, ágiles y decididas, y para el personal no era nada fácil agacharse hasta el nivel de la alfombra para atraparlas. Una y otra vez se oía una exclamación triunfal, seguida de una maldición, cuando otra resbaladiza anguila se le escurría a alguien de entre los dedos. Los clientes, conducidos al bar e inicialmente distraídos con copas gratuitas de Dom Perignon, no tardaron en regresar al comedor con las copas en la mano, dispuestos a dar consejos, aplaudir las capturas o refunfuñar decepcionados cuando otra anguila más lograba escapar de las manos de su cazador. Hicieron falta cinco minutos para que dos de las anguilas estuvieran de vuelta en la caja, y otros cinco

para que la siguiente se les uniera. El personal, exhausto, hizo una pausa para descansar.

Tommaso le dio un codazo a Bruno.

—¿Adonde ha ido el repartidor? —murmuró.

Bruno miró a su alrededor. Quienquiera que hubiese sido el causante del alboroto, había desaparecido.

—¿Y cómo es que no entró por la puerta de la cocina? —prosiguió Tommaso—. Todos los proveedores de Templi conocen y usan la entrada de la cocina. Aquí hay algo raro.

—Vosotros dos —dijo Franciscus en tono seco—. Hablad más tarde, cuando las hayáis cogido todas.

Obedientemente, Tommaso atrapó una anguila debajo de una mesa, donde se había refugiado, pero antes de que pudiera agarrarla del todo, el animal se le escurrió y se deslizó bajo una silla cercana.

A medida que el champán obraba sus efectos, las preferencias de los clientes fueron cambiando y muchos empezaron a jalear a las fugitivas. Comenzaron a oírse irónicos aplausos cada vez que las anguilas conseguían eludir a sus captores. Alain permanecía de pie a un lado, observando la escena con el rostro crispado por la ira.

Finalmente fue Hugo quien puso fin a la situación de estancamiento en que había caído el conflicto. Giró sobre sus talones, entró en la cocina y volvió minutos más tarde con dos enormes cuchillos, uno en cada mano. Eran Sabatiers de acero, largos como carámbanos y terminados los dos en una punta mortalmente aguda. Se acercó a una de las anguilas, y en lugar de tratar de capturarla, simplemente la atravesó de parte a parte por la nuca con la punta de uno de los cuchillos, ensartándola en la hoja de acero.

Se hizo el silencio. Sin detenerse a retirar la anguila del cuchillo, donde el animal formaba con sus contorsiones una retorcida clave de sol, Hugo prosiguió su labor. Una vez más cayó la punta del cuchillo. Ya eran dos las anguilas que serpenteaban y se retorcían en la hoja ensangrentada. Una tercera anguila intentaba ganar la libertad, huyendo a través del salón. Con calma, Hugo dio tres pasos hacia ella, se agachó a su lado y en un solo movimiento fluido la atravesó por detrás de las agallas, utilizando el otro cuchillo. Se volvió hacia la siguiente y, poco después, la cuarta y última anguila se reunía con las demás en la hoja del cuchillo. Sin decir palabra, el joven chef volvió a la cocina. Cuando se cerraron las puertas, se oyó claramente el entrechocar de las hojas, seguido del impacto de los trozos de anguila cayendo al suelo.

—Volved al trabajo, todos vosotros —ordenó Alain—. Gracias a Dios, en esta casa hay alguien con un poco de sentido común.

Cuando la brigada de la cocina volvió a sus puestos, ya no había anguilas a la vista y Hugo estaba preparando salsas tranquilamente.

Mientras retiraba la caja desfondada de la que habían huido las anguilas, Tommaso descubrió el mensaje escrito en un lateral: «Tened cuidado con las personas que echáis de vuestro restaurante. Podrían tener amigos escurridizos.»

Finalmente llegó el día libre de Bruno, y pudo salir en busca de los ingredientes para el próximo festín. El *mattatoio*, el viejo matadero municipal de Testaccio, había cerrado hacía mucho tiempo, reconvertido en cuadras para los caballos de los fiacres que llevaban a pasear a los turistas por la ciudad; pero todavía quedaban en los alrededores varios locales más pequeños, que recibían las reses en canal y las descuartizaban allí mismo, sin desechar nada más que los balidos, como solía decirse. Uno de ellos era Elodi, una carnicería situada al pie del monte Testaccio, que pese a su nombre no es un monte natural, sino una antiquísima pila de desperdicios de treinta y cinco metros de altura, cuyo origen se remonta a la época de los romanos y está formada principalmente por fragmentos de ánforas, las jarras de barro cocido que los antiguos romanos usaban para transportar el aceite de oliva. En torno a la base de este milenario vertedero de botellas, diversos talleres mecánicos, carnicerías e incluso restaurantes han excavado largas cavernas sin ventanas, bajo techos abovedados. Elodi era sombrío, y el serrín del suelo estaba manchado con oscuros charcos de sangre, pero la calidad de su carne era insuperable.

Bruno pasó veinte minutos hablando con Iaco, el viejo propietario. Tratándose de despojos, lo principal es la confianza, ya que las consecuencias de comprar piezas de dudosa calidad son mucho peores que cuando se trata de cortes corrientes. Bruno le hizo saber al otro hombre que era cocinero y analizó con él varias recetas, hasta que el carnicero se entusiasmó tanto como el propio Bruno con la cena que pensaba preparar. Iaco se fue a la trastienda y volvió con las manos ensangrentadas cargadas de tesoros: intestinos de ternero recental, sesos de oveja, una lengua de cerdo y una cola de buey todavía sin desollar, como el látigo de un cochero. A partir de ahí, hicieron la selección final. El viejo le aconsejó que no elaborara platos demasiado imaginativos.

—Mantente fiel a las recetas más simples, y no te equivocarás —le insistió—. Resiste la tentación de hacerlas tuyas. Ya os conozco a los cocineros jóvenes. Siempre queréis cambiarlo todo.

Con estas palabras resonando aún en sus oídos, Bruno cruzó el río

de regreso al Trastevere, con su carga cuidadosamente envuelta en papel de periódico.

Finalmente, su menú reflejó los consejos del anciano. El *antipasto* era un clásico romano: el *fritto misto*, pequeñas porciones de vísceras variadas, entre ellas rodajas de hígado y sesos cocidos a fuego lento, junto con caracoles, trozos de alcachofas, manzanas, peras y pan remojado en leche, todo ello rebozado en huevo y pan rallado, y frito. Le seguiría un primer plato de *rigatoni alla pajata*: pasta servida con intestinos de recental, rellenos todavía con la leche de la vaca, cocidos a fuego lento con cebollas, vino blanco, tomates, clavo y ajo. Como segundo, tomarían *milza in umido*: bazo de cordero, cocido con salvia, anchoas y pimienta. Una ensalada amarga de *puntarelle al' acciuga* —brotes de achicoria con anchoas— les limpiaría el paladar para poder apreciar el sencillo postre de las *fragole in aceto*, fresas en vinagre. Para terminar la cena con un golpe de efecto, había localizado una pequeña cantidad de *kopi luwak*, una variedad poco corriente de café de Indonesia. Sin embargo, pese a los consejos del anciano, no pudo evitar algún ocasional desvío, sustituyendo aquí un ingrediente o descomponiendo allá una salsa en sus sabores básicos, para descartar lo que no fuera absolutamente esencial.

En su corazón, la felicidad y la tristeza habían quedado inextricablemente unidas, como la yema y la clara de un huevo cuando se han batido juntas para hacer una tortilla. El dolor de no tener a Laura quedaba exactamente equilibrado por el placer que le proporcionaba cocinar para ella, hasta que ya no supo dónde terminaba la tristeza ni dónde empezaba la felicidad.

Incluso antes de entrar en el apartamento de Tommaso, Laura pudo distinguir el generoso efluvio térreo que bajaba por la callejuela. Se detuvo, cerró los ojos e inhaló profundamente. El olor era complejo y punzante, como el de un vino viejo de Oporto, pero inequívocamente animal. Por un momento, se estremeció. Había algo oscuro en aquel perfume, algo casi rancio, una riqueza almizclada y bestial que desmentía las dulces e incitantes notas superficiales del clavo y el ajo. Se le ensancharon las fosas nasales y la boca se le hizo agua. Empujó la puerta que daba al vestíbulo y subió a toda prisa la escalera.

Salió a abrirle la puerta el compañero de piso de Tommaso.

—Hola —saludó ella—. ¿Está Tommaso?

Le sonrió a Bruno, que le caía bien.

—Está dando los últimos toques a la cena —respondió éste—. Pasa.

La puerta de la cocina estaba cerrada, y detrás se oían una sucesión

de maldiciones y juramentos típicamente romanos.

—Yo que tú, no entraría —le aconsejó Bruno tímidamente—. Es un poco obsesivo cuando está cocinando; ya sabes: quiere que todo sea absolutamente perfecto.

Un estrépito y el ruido de loza rompiéndose subrayaron sus palabras.

—Supongo que da mucho trabajo seguir una receta.

—A veces, sí, pero ser chef es mucho más que seguir recetas, mezclando ingredientes.

—¿Ah, sí? ¿Y qué es, por ejemplo?

Bruno vaciló.

—Es como la diferencia entre un pianista y un compositor —explicó, dubitativo—. El pianista es creativo, sin duda, pero sólo es el portavoz de la persona que soñó la melodía y le dio vida. Para ser un cocinero corriente, basta con ser un pianista, un intérprete de las ideas de otras personas. Pero para ser un gran chef, también hay que ser compositor. Por ejemplo, los platos que vas a probar esta noche son todos tradicionales de la vieja Roma; pero si nos limitamos simplemente a recrear el pasado, sin intentar añadirle nada, la tradición viva deja de serlo y se convierte en historia muerta. Esos platos se han ido retinando a lo largo de los siglos, pero lo han hecho gracias a la gente que ha intentado cosas diferentes, distintas combinaciones, rechazando lo que no servía y transmitiendo lo que sí funcionaba. En nombre de los grandes chefs del pasado, tenemos que seguir haciendo lo que ellos, y experimentar, aunque estemos tratando con las tradiciones más arraigadas.

Fascinada, Laura asintió con la cabeza, y él prosiguió:

—Considera, por ejemplo, uno de los platos que vas a tomar esta noche, el *fritto misto*. El viejo carnicero que me vendió la carne insistió en la necesidad de prepararla tal como manda la tradición: los sesos, por ejemplo, se hierven con verduras, se dejan enfriar, se cortan en láminas, se rebozan y se fríen. Pero si piensas que el rebozo no es muy diferente del tempura japonés, y que el tempura se puede servir con una salsa dulce de pimientos y soja, ¿por qué no hacer una versión italiana, tal vez con vinagre balsámico de Módena en lugar de soja, y ver qué pasa si...?

De pronto se interrumpió, al darse cuenta de que estaba dejándose llevar por la pasión. No sólo estaba agitando los brazos y se estaba exaltando, sino que en su vehemencia había olvidado completamente que se suponía que el chef era Tommaso. Rápidamente, repasó lo sucedido. ¿Había dicho alguna estupidez?

Pero Laura tenía otras preocupaciones:

—¿Tommaso me está preparando sesos? ¿Cerebro de animal? —dijo con una mueca.

—Entre otras muchas cosas que probablemente no has probado nunca —dijo Bruno amablemente—. Sesos, hígado, intestinos. Tienes que confiar... —hubiese querido decir «en mí», pero con un esfuerzo, tragó saliva y prosiguió—: en Tommaso. Él sabe lo que hace; no hay nada que no vayas a considerar delicioso una vez que lo hayas probado.

—Como suele decirse: «No lo he probado nunca, porque sé que no me gusta.»

—Eso mismo. Creo que para ti, Laura, podría ser una sorpresa descubrir lo que te gusta.

—Quizá.

Laura se sintió algo incómoda. Bruno la miraba de una forma rara, y su conversación estaba llena de extrañas pausas e interrupciones, durante las cuales fijaba furtivamente la vista en ella, para luego desviarla tímidamente en otra dirección.

Notó, sin embargo, que cuando había estado hablando de comida, no había sido nada tímido. La había mirado directamente a los ojos, con fuego apasionado en los suyos. Para intentar reconducirlo al mismo tema, le preguntó:

—Entonces, ¿compraste tú la comida, y no Tommaso?

—¿Qué?

—Has dicho que un viejo te vendió los ingredientes.

—¿Lo he dicho?

Laura se dio por vencida. Al cabo de un momento, Bruno balbuceó algo acerca de tener que salir. Se incorporó y se marchó rápidamente.

En la cocina se oyó un grito triunfal.

—¡Eh, Bruno! ¿Quién ha dicho que un gallo no puede aprender a poner huevos?

Se abrió la puerta y apareció Tommaso, sujetando con ambas manos una ensaladera a la altura de los hombros, como si se tratara del premio del vencedor de una carrera:

—*Puntarelle al' acciuga*, al estilo de Tommaso —declaró, antes de pararse en seco—. Oh, Laura. No te había oído llegar.

—Me abrió la puerta Bruno.

—¿Está en casa todavía?

—No, ha salido.

—Ah, bien.

Tommaso se dio cuenta de que aún estaba acunando la ensaladera.

—Es una ensalada muy difícil —explicó—. Primero hay que cortar

la achicoria en su justa medida. Y las anchoas... también hay que picar las anchoas. Sal, pimienta, aceite... No es fácil conseguir que todo encaje.

—Pues no parece tan difícil, al menos en comparación con otras cosas que me has preparado.

El rostro de Tommaso asumió una expresión de seriedad.

—¡Ah, pero en la cocina las cosas más sencillas son las más difíciles! Es un principio zen.

—Ahora hablas como Bruno.

—¿Bruno? Ah, sí. Yo lo llamo el filósofo de la comida. No es que sepa mucho, a decir verdad —se apresuró a añadir—. Pero ha aprendido algunas cosillas: migajas caídas de la mesa del maestro.

—¿Piensa darme un beso el maestro? —preguntó ella con coquetería.

Él dejó la ensaladera y besó la boca que ella le entregaba, antes de pasar al cuello, el mentón, los ojos y el resto de su cara.

—¿Y si nos olvidamos de la cena? —le susurró con urgencia al oído, mientras la husmeaba y le mordía el lóbulo de la oreja—. ¿Y si nos vamos directamente a la cama?

—¿Estás de broma? —suspiró Laura—. Huele a gloria.

—Podemos cenar después.

—Pero quiero ver lo que me has preparado.

—No se irá.

Las manos expertas de Tommaso estaban desabrochando botones por todo su cuerpo. Ella sintió que se le aflojaban los pantalones al saltarle el botón de la cintura. Casi en el mismo instante, se le abría el broche del sujetador. Por un instante, su voluntad estuvo dividida, pero finalmente se apartó.

—Yo tampoco me iré. Por favor, Tommaso.

Y, encogiéndose de hombros, él aceptó lo inevitable.

—Como quieras. Primero la cena y después la cama.

Por un momento, ella sintió un destello de irritación. No era que no quisiera acostarse con él, pero no quería que diera por sentado que iba a hacerlo, ni que considerara la cena como un simple preliminar. Abrió la boca para decirlo, pero se contuvo. No creía que Tommaso, con todo su encanto, fuese capaz de comprender las complicaciones y las contradicciones de los mecanismos de su cuerpo. Ni siquiera estaba segura de comprenderlas ella misma.

Sin embargo, cuando empezaron a cenar, tuvo que reconsiderar su opinión. Cualquiera que fuese capaz de cocinar un *antipasto* como aquél —alguien capaz de dedicar lo que debieron de ser horas de

trabajo para conseguir unos cuantos bocados deliciosos, rebozados en una mezcla firme pero ligera que ocultaba en su interior trocitos de carne tierna o de fruta aguda y crujiente, cada uno con un sabor propio, tan preciso y decisivo como el sonido de los diferentes instrumentos de una orquesta—, debía albergar en su interior una sensibilidad profunda y compleja, aunque la tuviera muy bien disimulada.

—Es como el pozo de la suerte —suspiró alegremente—. No tengo la menor idea de lo que me estoy llevando a la boca.

—Después te lo cuento.

Ella hizo un mohín.

—Bruno ya me ha dicho que hay sesos.

—¿Los habías probado antes?

—Una vez. En un restaurante italiano, en Estados Unidos. Eran espantosos; no se parecían en nada a éstos —respondió, mientras pinchaba con el tenedor otro bocado del *fritto misto*—. ¿Y esto de aquí? ¿Qué es?

—Otra víscera. Un trozo de timo.

—¿Qué es el timo?

Tommaso no tenía ni la más remota idea.

—Es un órgano, algo que el animal tiene por aquí dentro —respondió, señalándose el pecho con un gesto vago de ambas manos.

—Ah, pues está muy bueno. ¿Y qué me dices de esto otro?

—Creo que es una criadilla de cordero. Una criadilla... un testículo.

—¿Un testículo? Bueno, habrá que probarlo. —Se lo metió en la boca. Tommaso pudo distinguir el ruido que hacían sus afilados incisivos al masticarlo—. Mmm. Es más crujiente de lo que esperaba.

—Sí —dijo Tommaso con voz algo vacilante—. A decir verdad, no estaba seguro de que fuera a gustarte.

—Oh, sí. Es fantástico —le aseguró ella—. Consistente y jugoso a la vez. ¿No quedará alguno más por ahí? —preguntó, apuñalando el *fritto misto* con el tenedor.

Tommaso dejó en la mesa el suyo. De pronto sintió que se le había quitado el hambre.

—Sí, seguro que sí. Sírvete tú misma, mientras voy a buscar la pasta.

Como la mayoría de los romanos, Tommaso había crecido comiendo vísceras; pero, por esa misma razón, nunca se había parado a reflexionar al respecto. Simplemente estaban ahí, eran algo que tu madre te ponía delante y que tú te comías apreciativamente, mientras hablabas a voces con todos los demás. Nunca había considerado el origen de los diversos platos que le servían. Ahora, al rescoldo de la

curiosidad de Laura, había empezado a pensar, y de pronto comenzaba a experimentar cierta aprensión.

En cambio, ella se comía todo lo que le ponía delante. Más aún, quería saber lo que era cada cosa, a qué parte del animal correspondía, cuál era su función en el cuerpo y cómo se preparaba.

—Es tan ilógico —estaba diciendo—. ¿Por qué la gente se come sin problemas una costilla de cordero, pero no un testículo o un riñón? Para el cordero no hay ninguna diferencia. De hecho, desde el punto de vista del cordero, sería mejor que comiéramos solamente testículos o riñones. Después de todo, puede sobrevivir sin un riñón, o sin los dos testículos, pero en cuanto le has abierto la caja torácica para quedarte con sus costillas, ya puede despedirse —añadió, sirviéndose un poco más de *rigatoni alla pajata*—. ¿Tú no comes? Estas *pajate* están tan cremosas, que es como estar mamando directamente de la ubre de la vaca.

Tommaso se consoló con la idea de que Bruno estaba logrando pulverizar, como mínimo, las últimas inhibiciones que pudieran quedarle a Laura. Si conseguía resistir hasta el final de la cena, lo que viniera después iba a ser fantástico.

Finalmente llegaron a las fresas, a la dulzura de la fruta enfrentada con el dejo agudo del vinagre, en una explosiva combinación de sabores. Cada vez que se llevaba una fresa a la boca, Laura exclamaba complacida, con suavidad:

—Oh... oh... aaah... ¡Qué bueno!

Tommaso sonreía modestamente, encogiéndose de hombros. «Todavía no ha hecho esos ruiditos conmigo —pensó, algo celoso—; sólo con los platos de Bruno.» Pero en seguida se sobrepuso. Era él, Tommaso, quien se acostaba con Laura. ¿Qué importaba si a ella le gustaba llevarse antes a la boca la comida de Bruno?

—Voy a preparar el café —dijo él.

Cuando volvió de la cocina con la pequeña cafetera octogonal y dos tazas diminutas, Laura había apagado las luces y estaba echada en el suelo, recostada en el sofá. Se había quitado los zapatos y le sonreía, con expresión incitante. «Esto ya me gusta más», pensó él. Sirvió los dos cafés y se sentó a su lado. Ella inhaló apreciativamente.

—Interesante. ¿Qué clase de café es?

—*Kopi luwak* —respondió él, tratando de recordar lo que le había dicho Bruno al respecto—. De Indonesia.

Probó un poco. Tenía un sabor levemente ahumado, como enmohecido.

—*Kopi luwak*. ¡Dios mío! —dijo ella, antes de tomar un sorbo experimental—. He oído hablar de este café, pero nunca pensé que

llegaría a probarlo.

—¿Ah, no? ¿Y por qué no?

Ella lo miró a la cara.

—Supongo que sabrás cómo se produce, ¿no? —preguntó, pero al ver que no respondía, se lo explicó—. En los cafetales hay una especie de roedor llamado *luwak*, que come las bayas de café, y como hay tantas, elige solamente las más maduras y rojas de toda la plantación. El grano de café, que es la semilla que hay en el centro del fruto, pasa a través del *luwak* y es expulsado. Estos granos están considerados como una auténtica exquisitez, y los hombres que trabajan en los cafetales se los regalan a sus novias, por lo que rara vez se exportan. A mí me encanta el café, pero nunca había encontrado esta variedad en ningún sitio.

Sin que se notara, Tommaso dejó su taza. No se lo podía creer. Bruno les había dado café hecho con caca de rata.

—¿Un *distillato*? —sugirió. Cualquier cosa para quitarse el sabor de aquel café.

—Sírvete tú.

Se sirvió una copa de *sambuca* y la rodeó con un brazo. Así estaba mejor. Ella volvió hacia él la cabeza y se apoyó en su cuerpo, cerrando los ojos mientras sus labios encontraban los de él.

Ese maldito café. Podía saborearlo en su boca, y por detrás, tenues fantasmas del sabor de todos los otros platos que habían tomado aquella noche. La palabra «timo» reapareció en su mente. Mientras la lengua de ella le exploraba la boca y sus dientes le mordían el labio inferior, Tommaso se sorprendió preguntándose dónde estaría exactamente el timo. Por lo que sabía, podía ser lo mismo que la próstata, y la próstata era... Cerró los ojos y trató de pensar en cosas simples y bonitas: pizza, albóndigas, *spaghetti alla carbonata.*

Sintió la mano de Laura deslizarse por debajo de sus pantalones y contuvo el aliento. Eso estaba mucho mejor. Con sus largos y delicados dedos, le estaba haciendo cosas que él nunca se habría esperado. No había duda, la chica era un talento por descubrir. Tommaso deslizó su mano debajo de la camiseta de ella y con gesto experto le soltó el sujetador. Ella le apartó un momento la mano y se quitó la camiseta, antes de volver a lo que había estado haciendo.

Él le quitó las prendas restantes, besando cada centímetro de piel que quedaba al descubierto. Después, ella hizo lo mismo con él. Había acertado: la comida le había hecho trizas las inhibiciones que aún conservaba. Él cogió una fresa del cuenco y la frotó por sus pechos, antes de acercarse con la lengua, para lamer el rastro de avinagrada dulzura que había quedado.

—Oh —dijo Tommaso unos minutos después.

—¿Te gusta?

—Hum... es que no sabía que los heterosexuales hicieran eso.

Laura se echó a reír con una risa ronca y profunda.

—Entonces hay muchas cosas que no sabes todavía.

—Oh —repitió Tommaso. Después soltó un grito y se puso tenso—: Ten cuidado también con ésos —dijo nerviosamente.

Ella se sentía extraña y salvaje. Su cuerpo no era más que un conjunto de órganos. Ella misma era sangre y fontanería, como cualquier otra criatura, y no había nada al respecto que pudiera ser tabú. Hincó vorazmente los dientes en Tommaso, como un animal devorando a su presa, y cuando tuvo suficiente, le pasó una pierna por encima, como un jinete acomodándose en su montura, y comenzó a galopar.

Cabalgaba desnuda sobre un semental, entre una manada de lobos, por la noche. Los flancos del caballo estaban resbaladizos por la espuma. Percibía algo a lo lejos, un animal pequeño que intentaba desesperadamente escapar de la manada, pero a cada segundo ésta estaba más y más cerca. Los lobos también lo percibían y redoblaban el ritmo de la carrera. Ella comenzó a galopar más a prisa, azuzando a su montura con gritos y sacudidas de los muslos. Más y más cerca, hasta casi alcanzar a su presa. Ahora se hallaba sólo a un salto de distancia. Un muro enorme se interponía en su camino, pero era demasiado tarde para parar. Hincó las uñas en el corcel con todas sus fuerzas, para salvar la vida. Cuando finalmente el caballo saltó, ella arqueó la espalda y soltó un alarido. El animalillo también estaba gritando, mientras los lobos lo atrapaban y lo despedazaban, desgarrando sus blandos intestinos con los aguzados dientes, antes de devorarle las vísceras y el sangrante corazón, rojo y brillante.

—¿Estás bien? —le preguntó Tommaso.

—Ah, ah —jadeó ella.

—¿Podrías...? —dijo él, dando unos golpecitos en una de sus manos, que aún le estrujaba los pectorales.

Los dedos de ella estaban rígidos, y cuando los abrió, vio que le había dejado profundas marcas de arañazos en la piel.

—Oh, Tommaso, lo siento mucho. He perdido el control.

Ella se desmontó de su cuerpo y, mientras se acurrucaba contra su pecho, intentó contarle lo increíble que había sido y explicarle las extrañas fantasías que habían surcado su mente poco antes del orgasmo, aquella increíble sensación de vuelo. Pero Tommaso,

exhausto, se había quedado dormido.

Ocho

A la mañana siguiente, Bruno entró en el baño y se detuvo en seco. Laura estaba agachada delante de la bañera, envuelta en una toalla, lavándose el pelo. No lo oyó entrar. La espuma había convertido su pelo en un jabonoso merengue blanco. Por un momento, se quedó mirándola, paralizado. Después retrocedió y cerró la puerta, con el corazón desbocado.

Más tarde, cuando ella ya se había ido, entró en el cuarto de Tommaso. Su amigo estaba imprimiendo unas fotografías de Laura que tenía en el ordenador.

—Hola, Bruno. ¡La cena fue un éxito!

—Qué bien —respondió Bruno, mirando las fotos por encima del hombro de su amigo. Algo se agitó en lo más profundo de su corazón, como un entrechocar de placas tectónicas.

—Es un talento encubierto, tal como pensaba —le confió Tommaso —. Salvaje como un demonio, si antes la calientas.

Abrió la puerta del armario y pinchó la foto de Laura al lado de las demás. Retrocedió un paso para admirarla.

—¿Qué te parece?

—Un digno añadido a tu colección —reconoció Bruno—. De hecho, es la chica más guapa de tu armario.

—¿Verdad que sí? —confirmó Tommaso con entusiasmo, contemplando las docenas de fotografías—. Excepto quizá esta de aquí —añadió, señalando una de las otras—. Madchen, se llamaba. Alemana. Pero era modelo. ¿Sabes cuál es la tragedia, Bruno? —preguntó con un suspiro—. Hay un solo Tommaso en el mundo, ¡y tantas mujeres!

Laura llamó a Carlotta para hablar seriamente con ella.

—Carlotta —empezó con cautela—, ¿alguna vez se te cruzan ideas extrañas cuando estás haciendo el amor?

—Claro que sí. A veces imagino zapatos; otras, brazaletes. Casi siempre accesorios, ahora que lo pienso.

—Entonces, ¿nunca te ves a ti misma desnuda sobre un enorme caballo negro, persiguiendo a un pequeño animal peludo, con la ayuda de una manada de lobos?

Se hizo un breve silencio al otro lado.

—Eh... hum...

—¿O desgarrando la carne del animalito con tus propios dientes y devorando sus entrañas a la luz de la luna?

—Creo que si hubiese imaginado algo así, lo recordaría.

—Sólo quería asegurarme.

—¡Menuda cena debió de prepararte!

—¡Oh, *cara*, fue increíble!

Mientras Laura enumeraba los platos, Carlotta hacía chasquear la lengua y murmuraba «¡uy, uy, uy!», apreciativamente. Cuando su amiga hubo terminado, dijo:

—¿Todo eso y además fantasías eróticas? Está decidido: el próximo fin de semana viajo a Roma. Y ten por seguro que me llevo a Silvio conmigo. De todos modos, ya va siendo hora de que se lo presente a mis padres.

Bruno quedó consternado al ver que habían asignado a Hugo Kass a trabajar con él en la sección de *pâtissier*. Pero lo más inquietante, y contra toda norma de protocolo en una cocina de tres estrellas, era que no había quedado claro quién de los dos estaba al mando. El supuesto motivo era que Alain había creado uno o dos postres nuevos, pero Bruno sabía que en realidad el chef quería someter a Bruno a cierta presión intimidatoria, como castigo por sus recientes distracciones.

No le llevó mucho tiempo percatarse de que Hugo estaba dispuesto a aprovechar cualquier ocasión para demostrar su superioridad. A medida que iban llegando los pedidos y eran anunciados en voz alta, era costumbre que el cocinero que iba a encargarse de preparar cada plato respondiera con un claro y tajante *«oui, chef!»*. Bruno pudo observar que nada más salir cada pedido de labios de Karl, Hugo se apresuraba a proclamarlo suyo. Incluso se adueñaba de pedidos que le exigían trabajar en dos postres al mismo tiempo, dejando a Bruno inactivo y echando humo.

Tommaso, de paso hacia el fregadero con una bandeja de platos sucios, reparó en lo que estaba sucediendo.

—¿Por qué no haces algo? —le susurró.

—No puedo hacer nada —le cuchicheó Bruno a su vez, mirando cómo Hugo construía una complicada terrina de fruta entre capas de bizcocho borracho.

—¡Qué dices! Tú eres mejor que él.

—Yo no estoy tan seguro de ello —replicó Bruno, mientras las manos de Hugo danzaban sobre los ingredientes.

—¿Quieres trabajar aquí o no?

—Sí, pero...

—Entonces tienes que poner *coglioni*, ¿me entiendes? Tu problema, Bruno, es que eres demasiado buen chaval. Demasiado bueno. Si quieres algo, tienes que luchar por ello.

—Vale, vale. Ya te entiendo.

La siguiente vez que Karl anunció un pedido, Bruno vociferó *«oui, chef!»* antes de que Hugo pudiera abrir la boca. Era un pedido de plátano en papillote. Incluso en la sofisticada versión que servía Templi —con tiras de vainilla y *coulis* de fruta de la pasión—, era un plato que Bruno podría haber preparado a la perfección con los ojos cerrados. Hugo se apartó con cara inexpresiva, mientras Bruno untaba con clara montada el papel parafinado.

—Mesa catorce, pastel de manzanas... —anunció Karl.

—*Oui, chef!* —proclamó al instante Hugo, volviendo a su puesto.

—Gratén de fruta...

—*Oui, chef!* —se apresuró a responder Bruno. Antes de que Karl terminara de hablar, ya estaba buscando los huevos.

Un camarero entregó otro pedido a Karl, que lo barrió rápidamente con la mirada y en seguida añadió:

—Mesa ocho, otro gratén.

Bruno estuvo a punto de responder, pero esta vez Hugo se le adelantó.

—*Oui, chef!* —soltó rápidamente, mientras él también iba en busca de huevos.

De ese modo, se encontraron los dos preparando a la vez el mismo plato: gratén de fruta. Se trataba de un postre engañosamente simple: fruta fresca con salsa *sabayon* ligeramente acaramelada. El *sabayon* no es más que el sofisticado primo francés del *zabaione* italiano. La dificultad del plato estriba en la forma de prepararlo, que exige una sincronización perfecta. Hay que batir las yemas de huevos frescos en una batidora eléctrica, a la velocidad máxima, hasta lograr que tripliquen su volumen. Mientras tanto, se cuece ruibarbo con azúcar y zumo de limón, y después se tamiza, para preparar el almíbar. Después se reduce al mínimo la velocidad de la batidora y se deja caer gota a gota el almíbar caliente sobre el *sabayon.* La mezcla en caliente cuece el huevo y a la vez lo estabiliza. Si el almíbar toca los bordes fríos del recipiente, se solidifica en grumos duros, y si toca las paletas en movimiento de la batidora, salpica la cara del cocinero con gotas

de almíbar hirviendo.

Como en una coreografía, los dos cocineros cogieron al unísono los limones y los cortaron en mitades. Sus cuchillos cortando el ruibarbo mantuvieron una perfecta sincronía, como los dos palillos de un percusionista. Las dos caras reflejaban una expresión de sobria determinación, mientras intentaban en vano ganar un margen de ventaja sobre el otro. Ambos exprimieron los limones con dos decididas torsiones de muñeca. Ambos echaron la corteza de su respectivo limón al cubo de la basura, donde las dos frutas exprimidas chocaron al caer. Ambos se volvieron simultáneamente hacia las grandes encimeras de gas, y las dos coronas de llamas azules aparecieron en ambos quemadores exactamente al mismo tiempo.

Para entonces, los otros cocineros habían notado que pasaba algo raro. Primero subrepticiamente y después boquiabiertos y sin salir de su asombro, contemplaron el combate de los dos jóvenes chefs. Sin dejar de batir las yemas de huevo con la mano derecha, Bruno arregló con la izquierda en el plato su plátano en papillote y lo deslizó por el mostrador, para que un pinche lo llevara hasta el pasaplatos. Hugo, por su parte, había descuidado su pastel. Con un juramento, tuvo que dejar el *sabayon* para bajar el fuego, antes de que se le quemaran las manzanas.

Bruno le había sacado valiosos segundos de ventaja. Tranquilamente, redujo la velocidad de la batidora y se dispuso a añadir el almíbar caliente, gota a gota.

—Soufflé de fruta de la pasión —anunció Karl.

Ninguno de los dos respondió. Ninguno quería la carga de preparar otro plato más, mientras no estuviera resuelta la batalla del *sabayon.* Se hizo un largo silencio, sólo quebrado por el zumbido y contrapunto de las dos batidoras funcionando.

—Soufflé de fruta —repitió el jefe de cocina.

A Bruno lo desgarraba la duda. Por un lado, no quería asumir el pedido. Por otro, era su sección de la cocina. Era su responsabilidad asegurarse de que los comensales no tuvieran que esperar.

—*Oui, chef!* —masculló. Frente a él, Hugo sonrió ladinamente.

Con la mano izquierda, Bruno cogió otro cuenco, en cuyo interior echó en cantidades iguales puré de fruta de la pasión y crema pastelera para el soufflé, que procedió a mezclar. Por fortuna, había conservado las claras del *sabayon.* También con la mano izquierda, se puso a montar las claras a punto de nieve, mientras con la derecha seguía añadiendo el almíbar caliente al *sabayon* en un fino chorrito.

—*A faccia d'o cazzo!* —exclamó admirado uno de los otros cocineros—. Ni un disc-jockey manejaría mejor los platos.

Bruno colocó la fruta en un plato, vertió encima el *sabayon*, y tendió la mano en busca del soplete. Mientras unía con la mano izquierda las claras montadas y la mezcla del soufflé, empezó a caramelizar con la llama la superficie del *sabayon.*

Concentrada su atención en la tarea, sólo el repentino resuello de los presentes lo alertó. Retrocedió de un salto, justo cuando una llama de dos palmos de largo procedente del soplete de Hugo iba a alcanzarlo.

—Perdona, Bruno —dijo Hugo tranquilamente, ajustando la boquilla.

Bruno no respondió. Para entonces, la superficie de su *sabayon* estaba cubierta de dorado y crujiente caramelo. Estaba listo. Mientras enjugaba cuidadosamente los lados del plato con un extremo del delantal, llamó a un pinche para que lo llevara al pasaplatos. Uno o dos de los otros cocineros aplaudieron.

—¡Silencio! —exclamó Alain, y Bruno se dio cuenta de que lo había estado observando todo sin decir palabra desde la otra punta de la cocina—. Volved al trabajo, todos vosotros.

Pasó al menos un minuto más antes de que estuviera listo el plato de Hugo. Tranquilamente, Bruno siguió preparando el soufflé. Por el rabillo del ojo, vio que el jefe de cocina iba al pasaplatos y se inclinaba sobre los dos *sabayons*, inspeccionándolos minuciosamente. Después se acercó al lugar donde trabajaban los dos jóvenes cocineros.

—Si alguna vez vuelvo a veros haciendo algo así —les espetó—, os pongo a los dos de patitas en la calle. ¿Entendido?

—Sí, jefe —murmuraron.

—Esto no es un circuito de carreras. Es una cocina.

Y, diciendo esto, se alejó para inspeccionar un plato de verduras.

Bruno se volvió al horno, sacó el soufflé y soltó una maldición. Se había quemado por encima, y en seguida vio por qué. Había puesto el homo a ciento noventa grados y ahora estaba a doscientos diez. Alguien había subido la temperatura, aprovechando una distracción suya. Miró a Hugo, pero el francés tenía la cabeza inclinada sobre la mesa y era imposible distinguir la expresión de su rostro. Bruno tiró el soufflé a la basura y empezó de nuevo. Puede que hubiese ganado aquella batalla, pero estaba seguro de que la guerra no había hecho más que empezar.

—Llegamos ahora al difícil concepto de armonía —dice el profesor Fellowes—. Para los grandes hombres del Renacimiento, la armonía no era únicamente un ideal estético, sino también espiritual. Es el punto donde coinciden concepción y creación, donde la habilidad del

pintor refleja y celebra la armonía suprema de lo divino —añade, quitándose una pelusilla de la camisa, cuyo color podría describirse hoy como uva.

Laura le sonríe, soñadora. Hoy le sonríe a todo el mundo. El profesor tose brevemente y prosigue:

—La gracia de la figura humana, la delicadeza de formas y el preciso simbolismo del color y el ambiente son elementos de la armonía.

Mientras Laura indina la cabeza sobre su libreta, él admira el perfil *quattrocentesco* de su cuello, a la vez delicado y armonioso. Por un momento, pierde el hilo del discurso. Piensa en la asombrosa capacidad de Italia para sacar a la luz la belleza de las personas corrientes.

Laura, mientras tanto, tiene en mente pensamientos tan absolutamente lujuriosos que se sorprende de no sentir las mejillas arreboladas. Al contrario. Mira tranquilamente a su profesor, mientras se imagina en la cama con Tommaso. Ah, sí, esto por aquí, y esto por allí, y qué buena sorpresa se llevaría él si además le hiciera eso otro...

—Armonía —repite Fellowes, dedicándole una sonrisa a Laura.

—O sea, que vamos a cocinar para la mejor amiga de Laura. Y para el novio de su mejor amiga.

—¿Vamos?

Estaban en el bar de Gennaro, saboreando el primer *ristretto* del día. Bruno se sentía un tanto mareado y no sabía si atribuirlo a que estaba enamorado o a que Gennaro había conseguido sobrealimentar la Gaggia, instalándole una bomba enorme procedente de una limpiadora industrial de vapor. De ese modo, la presión en el interior del aparato alcanzaba el máximo, en la parte roja del manómetro, y el café quedaba tan potente que incluso algunos de los clientes más curtidos tenían que buscar una mesa para sentarse.

—Así es. Aunque debo decirte que ha surgido una pequeña complicación.

—Difícilmente podrían complicarse más las cosas —apuntó Bruno.

—Tal vez «complicación» no sea la palabra adecuada. Un pequeño cambio de planes. No, ni siquiera de planes. De escenario, simplemente.

—¿Qué quieres decir?

—La amiga de Laura le ha hablado de mí a sus padres, ¿entiendes? Sus padres viven aquí, en Roma, y ahora quieren que vaya y cocine para todos ellos en su casa, donde se alojarán Carlotta y su novio. Y he tenido que decirles que sí, claro.

Bruno se lo quedó mirando.

—¿Estás loco?

—¿Loco? —Tommaso se encogió de hombros—. Me haré fuerte en la cocina, echaré a la dueña de casa y después sólo tendremos que encontrar la manera de hacerte entrar a ti.

—Supongo que no estoy invitado...

—Pues no.

—A ver si lo he entendido bien, Tommaso. Tú esperas que yo me cuele en esa casa...

—Es un piso.

—Un piso. Peor me lo pones. ¿Ahora me dirás que está en la decimosexta planta?

—Hum... en la segunda, creo.

—¿Esperas que me cuele en ese piso que está en una segunda planta, que me esconda de algún modo en la cocina y que entonces, sin ser descubierto, prepare una comida?

—Eso mismo. Bruno, veo que tu comprensión de la situación es perfecta y que eres el hombre adecuado para formular un plan que nos lleve al éxito.

—Tommaso, ¿has pensado que tarde o temprano nos descubrirán?

—Claro que sí. Y entonces saldremos corriendo como alma que lleva el diablo, y después nos detendremos y nos reiremos como nunca en la vida. Como decía mi padre, que en paz descanse: *«meglio un giorno da leone che cento da pécora*», «más vale un día de león que ciento de *oveja»*.

En el restaurante, Alain se había situado para ver todo lo que pasaba en la sección del *pâtissier*. Claramente, estaba buscando una excusa para promover a uno de sus protegidos a expensas del otro.

Al tamizar crema pastelera y puré de albaricoques para hacer un sirope, Bruno advirtió que en la mezcla había grumos. Sorprendido, volvió a introducirla en el colador y lo intentó de nuevo. Una vez más, el puré salió con grumos de fruta. Levantó el tamiz y lo miró más de cerca. Alguien había apoyado una docena de veces un objeto punzante sobre la superficie metálica, ensanchando así varios de los orificios.

Cambió de colador sin decir palabra e inspeccionó el resto de su zona. El área de trabajo de un chef se conoce como su *mise-en-place*, y cada cocinero se rodea de una combinación particular de utensilios, ingredientes preparados, cuchillos, condimentos y aparatos favoritos. Bajo la presión de cada turno de servicio, coge automáticamente lo que necesita, casi sin mirarlo. Da por sentado, por ejemplo, que el cuenco de nata es el mismo cuenco de nata que sacó del frigorífico y comprobó unas horas antes, que el vinagre es de la marca que utiliza

siempre y que el azúcar es realmente azúcar.

Bruno metió un dedo en el azúcar y lo chupó. Junto con el sabor habitual, había otro. Alguien le había puesto sal.

Con un repentino estremecimiento de pavor, probó el vinagre. En lugar de vinagre, el frasco contenía agua de regaliz.

Se sintió desfallecer. ¿Cuántos postres habría entregado ya con los ingredientes cambiados? Por fortuna, nadie se había quejado, lo cual por otra parte decía mucho de los clientes de Templi, que no se atrevían a protestar cuando les servían postres salados o fruta que sabía a anís.

Marchando en tromba hacia el lugar donde Hugo Kass oficiaba rodeado de un pequeño grupo de acólitos, Bruno le dio un brusco empujón en el hombro y lo hizo girar como una peonza.

—¿Has estado enredando en mi *mise*? —le espetó.

—Por supuesto que no —replicó Hugo secamente.

Uno de los acólitos soltó una risita. Era la excusa que Bruno necesitaba. De pronto, todas sus frustraciones cuajaron en un momento de furia completa. Tomó impulso y le propinó al francés un directo en la mandíbula, que lo hizo recular y caer con estrépito sobre una pila de cajones de hortalizas. La sensación fue magnífica, aunque Karl lo vio todo desde la otra punta de la cocina y de inmediato envió a Bruno a que Alain Dufrais le endilgara la correspondiente reprimenda y lo rebajara fulminantemente de rango. A partir de entonces, Bruno trabajaría a las órdenes de Hugo, y —según le informó fríamente Alain— si Hugo no estaba conforme con su trabajo, se iría directamente a la calle.

En la residencia, Laura recibe una llamada del conserje, que le dice que hay un paquete para ella. Baja y se asombra al ver un curioso arreglo floral que le han dejado.

Sólo al mirarlo de cerca advierte que se trata en realidad de un ramillete de flores confitadas: pálidas flores de azahar, azules borrajas e incluso tiernos capullos de rosa, alojados todos en su traslúcido envoltorio de azúcar, como diminutas manzanas de feria.

No hay ninguna nota, pero ella sabe que hay una sola persona en el mundo capaz de hacerle ese regalo. Se acuesta con la dulzura del caramelo en los labios, y sueña con su amante romano, de ojos locos y apasionados.

Bruno, de pie en su pequeña cocina, contempla la ciudad dormida y se lleva un trozo del crujiente caramelo a los labios. Mientras lo inunda la dulzura, piensa: «Así es como sabe su boca justo ahora,

mientras saborea mi regalo.» Se le alegra el corazón cuando la imagina sintiendo el mismo sabor que él, en el mismo instante, como un beso flotando entre ambos sobre los tejados.

Nueve

Bruno estaba convencido de que la única manera de que Tommaso pudiera hacer pasar como propia una comida preparada en casa de los padres de Carlotta era cocinarlo y montarlo todo de antemano. Haría algo sencillo, pero que impresionara y que fuera posible meter a escondidas en la otra cocina, para que Tommaso lo calentara. Y como no hay nada más sencillo ni que impresione más que la buena pasta fresca, eso era exactamente lo que pensaba hacer.

Había colocado una gran tabla de madera sobre la superficie de trabajo. La pasta casera no se prepara nunca sobre mármol, porque la frialdad de la piedra inhibe la formación de la masa e impide la disociación del gluten. Un montón de harina del tipo doble cero, la de mejor calidad, aguardaba a un lado, ligera como la ceniza, con la cima ahuecada en forma de pequeño cráter. Allí vertió Bruno unos huevos batidos. Echando harina sobre la mezcla de huevo, utilizando para ello los dientes de un tenedor, unió poco a poco los dos ingredientes. Después dejó el tenedor y empezó a usar los dedos. Gradualmente, el tacto pringoso del huevo y la sequedad de la harina se transmutaron en una única masa suave y muscular, trabajada una y otra vez hasta no dejar ni rastro de viscosidad. Tras lavarse y secarse las manos, Bruno metió el pulgar en la mezcla y lo retiró sin que la pasta se le pegara lo más mínimo a la piel.

Con el pulpejo de la mano, empujó hacia afuera la pasta y la plegó. Rápidamente, la giró noventa grados y volvió a hacer lo mismo, quebrando lentamente la resistencia de la masa. Empujar, plegar y girar. Empujar, plegar y girar. La elaboración de la pasta es un ritual, tanto al amasarla como al estirarla: los mismos gestos de las manos efectuados una y otra vez, tan automáticos y precisos como los movimientos de un maestro escayolista o de un pianista. Bruno siguió amasando durante ocho minutos exactos. Al ser un trabajo físico pesado, muy pronto estuvo sudando a mares, pero poco a poco la pasta se volvió elástica, con una superficie tan lisa y suave como la piel de Laura.

Inevitablemente, mientras trabajaba, sus pensamientos volvieron a ella. El cansancio físico estaba surtiendo efecto sobre su mente, y llenaba su cabeza de ensoñaciones eróticas. Empujar, plegar y girar... El anhelo de abrazarla le dolía en los brazos y la frustración sexual tensaba su cuerpo. Imágenes febriles danzaban en su mente. Empujar, plegar y girar. «Le prepararé un postre que le encenderá la sangre —decidió—. Voy a hacer que sienta lo que estoy sintiendo yo ahora.» Aunque parte de su ser reconocía que no iba a ser él mismo, sino Tommaso, quien cosechara los frutos de su labor, su necesidad de expresar sus sentimientos en forma de comida era abrumadora.

Después de tanto esfuerzo, tanto la pasta como el cocinero tenían que reposar. Bruno se puso a preparar su *secondo*, que iban a ser *saltimbocca*, el clásico plato romano de ternera, con la carne aplastada hasta quedar reducida al grosor del papel y plegada sobre una loncha de jamón del país y una hoja de salvia. Una vez preparados, los *saltimbocca* se podían freír en cuestión de minutos, y ni siquiera alguien como Tommaso podía estropearlos.

Al cabo de un momento, regresó a su pasta, la aplastó ligeramente y cogió el rodillo. Era largo como una espada —ochenta y dos centímetros, para ser exactos— y más fino que el rodillo convencional, para que girara con más rapidez entre las manos mientras empujaba la masa. El truco estribaba en no usar la fuerza. No había que aplanar la pasta, sino empujarla suavemente hacia afuera, como al extender la cobertura de un pastel.

Cuando la pasta estirada alcanzó las dimensiones de una base de pizza, Bruno modificó el movimiento de las manos, que pasaron a deslizarse lateralmente a lo largo del rodillo mientras trabajaba. Ésa era la parte más difícil. Bruno sabía que no lo hacía tan bien como la típica ama de casa de una región como Emilia-Romaña, que lo hace todos los días de su vida, pero no tenía tiempo para la cautela. Si reducía demasiado el ritmo, la pasta perdería la humedad y se agrietaría antes de que terminara. Fue avanzando, sintiendo la masa y estirándola poco a poco, hasta dejarla fina y tenue como la seda. A cada pasada del rodillo, los extremos se levantaban varios centímetros de la mesa. Había llegado el momento de parar y cortar la pasta en *tortellini*.

—*Signora*, ¿no tendrá un colador? —preguntó Tommaso a través de la puerta de la cocina.

La madre de Carlotta acudió presurosa para abrir un armario y mostrarle dónde guardaba el utensilio, y de paso aprovechó para repasar con mirada crítica el conjunto de ingredientes que el joven

había desplegado sobre la mesa de la cocina.

—¿Está preparando pasta fresca? —dijo, sorprendida, contemplando la pila de harina y los huevos, que él había colocado en un ostentoso primer plano.

—Desde luego.

—¿Quiere la máquina de amasar?

Tommaso la miró altivamente por encima de la nariz.

—Nunca la uso. Prefiero hacerlo a mano.

—Entonces, habrá traído un rodillo.

—Improvisaré uno —replicó él, agitando vagamente una mano.

La madre de Carlotta parecía escéptica.

—¿Cómo va a improvisar un rodillo para la pasta?

Tommaso decidió que había llegado el momento de cambiar de tema:

—Necesitaré un cuenco grande. Y, por favor, *signora*, que no sea de vidrio, sino de loza, y también seis hueveras de diferentes tamaños. Ah, y una botella de buen Marsala, el mejor que tenga su marido.

«Eso los mantendrá distraídos», pensó, viendo cómo ella corría a cumplir los encargos. Esperaba que Bruno no tardara mucho. Estaba resultando más difícil de lo previsto.

—¿Cómo va eso? —preguntó Carlotta a su madre. Los comensales tenían prohibido salir del comedor, a la espera de la obra maestra de Tommaso, y ya se estaban impacientando.

—Todavía no ha empezado a hacer la pasta y lleva veinte minutos picando el mismo tallo de apio. Ahora quiere hueveras. Y una botella de Marsala.

—Se la llevaré —repuso prestamente el doctor Ferrara, incorporándose.

Aún no entendía muy bien cómo era posible que un extraño se hubiera adueñado de la cocina de su mujer, pero después de largos años de convivencia, sabía distinguir una situación potencialmente explosiva cuando se presentaba. La boca de Costanza Ferrara era una línea delgada, y se había estirado tanto el pelo que el cuero cabelludo se le había vuelto blanco.

—Os prometo que al final habrá merecido la pena —dijo Laura lealmente.

En la cocina se oyó un entrechocar de cazos, seguido del arranque de una canción entonada por Tommaso. Silvio, el novio de Carlotta, se echó a reír y encendió otro cigarrillo.

La Piazza Agnelli está en medio de una cuadrícula de calles

iguales, todas con docenas de idénticos bloques blancos de apartamentos. Tras recorrer la zona durante media hora montado en la Vespa de Tommaso, Bruno localizó finalmente el lugar exacto e hizo sonar dos veces el claxon. Sobre su cabeza, en el segundo piso, una ventana se abrió de par en par.

—*Pe' ventinove e trenta* —lo urgió Tommaso—. *Tengo certi cazzi che mi abballano per 'a capo.* Estos imbéciles me están agobiando. Llegas justo a tiempo. Ya no sé ni dónde tengo la cabeza.

—Lo siento. Me he perdido.

Con una cuerda, Tommaso ya estaba bajando en un cubo la mezcolanza de harina y huevo que acababa de rascar de la mesa de la cocina. Cuando le llegó a Bruno, éste la sustituyó con cuidado por un recipiente con su pasta, que Tommaso se apresuró a izar.

—Éstos son los *tortellini*, ¿no? —preguntó.

—Sí. La salsa está en el frasco.

—¿Y los *saltimbocca?*

—Ahora te los paso. Baja los ingredientes.

Tommaso bajó la ternera cruda y las hojas sueltas de salvia, y Bruno le subió la carne que había preparado antes.

—¿Recordarás lo que hay que hacer? —preguntó con nerviosismo.

—¡Claro que sí! —replicó su amigo, dándose unos golpecitos en la frente—. Llevo muchos años recordando órdenes. Todo saldrá bien.

Bruno se encogió de hombros y volvió a montar en la Vespa. No estaba tan seguro como Tommaso de que todo fuera a salir bien, pero ya no podía dar marcha atrás.

Tommaso salió en tromba de la cocina con una bandeja de *tortellini* y la depositó en la mesa con una reverencia.

—Bien, aquí están. Hora de comer.

La cara de la madre de Carlotta era la viva imagen del asombro.

—¿Ya están listos?

—Desde luego —contestó Tommaso, mientras servía las raciones con gesto ceremonioso—. Mientras ustedes comen, yo me vuelvo a la cocina a preparar el segundo.

—Huele de miedo —comentó Carlotta.

—Y sabe aún mejor —confirmó su novio, que ya había empezado a comer.

Costanza hizo una mueca desdeñosa. Ya podían los hombres hacerse llamar chefs, pero eso era muy diferente de saber cocinar. Casi nunca había comido en un restaurante que, en su opinión, sirviera mejores platos que los que ella misma preparaba en su casa. Pinchó con el tenedor uno de los *tortellini* y lo levantó.

—No tiene buena forma —criticó.

Se lo llevó a la boca, y todos la miraron, a la espera del veredicto.

—Mmm —dijo finalmente, mientras pinchaba otro.

Eso fue todo lo que se la oyó decir hasta terminar el primero, pero los presentes no dejaron de observar que se comía hasta el último fragmento de pasta que tenía en el plato. Incluso después de eso, había quedado a un lado un pequeño resto de salsa. Todos los demás estaban cogiendo trozos de pan para rebañar la salsa de sus respectivos platos, y Costanza se resistió durante varios minutos, pero finalmente su mano regordeta se escabulló y atrapó una rebanada para mojar pan ella también.

A medida que avanzaba la comida, dos cosas llamaron la atención de Laura, que estaba sentada a la izquierda del doctor Ferrara. En primer lugar, él parecía notablemente interesado en entablar conversación con ella, y en segundo lugar, durante esas conversaciones, hubiese jurado que su interlocutor les hablaba más a sus pechos que a sí misma. Cuando hubieron terminado los *saltimbocca*, él ya tenía el brazo izquierdo apoyado en el respaldo de la silla de ella y les estaba contando a sus pechos, con cierto lujo de detalles, lo fantásticamente que lo había pasado en los años sesenta, viviendo en una comuna hippy en la Toscana. De vez en cuando, como para subrayar un comentario, le rozaba la espalda con los dedos.

En el otro extremo de la mesa, Carlotta le hacía ojitos a Silvio. Se quitó un zapato y lo fue empujando hacia arriba, por la pierna de él, riendo ante el efecto de sus avances sobre el intento de su novio de trabar conversación con su madre, que estaba sentada a su lado.

Finalmente, Costanza se puso en pie tambaleándose y anunció que iba a la cocina, a ver a Tommaso. Tras apoyarse en el marco de la puerta con el fin de tomar impulso, se abalanzó sobre el joven, con los brazos extendidos y una exclamación de enhorabuena, para estrecharlo contra su pecho generoso. Atrapado en su abrazo, Tommaso sintió que las manos de ella lo pellizcaban, como si fuera una pieza de pollo cuya frescura estuviera probando en la carnicería.

—El postre —boqueó él—. Todavía falta el postre.

Aunque a regañadientes, Costanza lo soltó.

—Lo llevaré en un minuto —añadió él.

El postre era tartufo, un helado de oscuro chocolate recubierto de polvo de cacao.

El ochenta y cinco por ciento del chocolate del mundo se fabrica con el grano corriente de cacao, del tipo llamado forastero. Alrededor

del diez por ciento es de la variedad trinitaria, más sutil y refinada. Y menos del cinco por ciento se fabrica con el raro y aromático grano criollo, que sólo se encuentra en las regiones más remotas de Colombia y Venezuela. Son granos tan apreciados que su precio por kilogramo puede ser diez veces superior al del otro producto local, la cocaína. Tras ser fermentados, transportados, ligeramente tostados y por último molidos hasta obtener un grosor de quince mieras, los granos de cacao se cuecen en tabletas, de las cuales incluso una pequeña partícula, colocada sobre la lengua, produce un estallido de sabor mientras se deshace.

Un tartufo es un helado de chocolate con forma de trufa, pero en este caso su nombre era apropiado también por otras razones. Hecho con yema de huevo, azúcar, un poco de leche y un montón del mejor chocolate criollo, con una insinuación oculta de guindilla, el tartufo de Bruno era de una sensualidad tan opulenta y abrumadora como la seta a la que debía su nombre, e incluso más afrodisíaco.

La llegada del tartufo a la mesa persuadió a los comensales de que concentraran una vez más la atención en la comida. Durante unos minutos, se hizo un aturdido silencio, mientras todos se llevaban a cucharadas el cremoso helado a la boca, perdido cada uno de ellos en una privada ensoñación de sensaciones.

Fue Costanza Ferrara quien rompió el silencio.

—Ha sido extraordinario —dijo por fin.

En torno a la mesa, todas las cabezas asintieron vigorosamente, o al menos con todo el vigor de que fueron capaces. El propio Tommaso *sonrió modestamente.*

—Después de una comida como ésta —prosiguió Costanza—, creo que se impone una siesta.

Se levantó majestuosamente de su asiento.

—Ven, Aldo —dijo.

Sobresaltado, el doctor Ferrara se desenredó de la silla de Laura y consiguió ponerse en pie. Sus ojos habían adquirido repentinamente la mirada azorada del soldado que acaba de abandonar la seguridad de su trinchera, para adentrarse en tierra de nadie.

—Yo también estoy cansado —anunció Silvio cuando se hubieron retirado los padres de Carlotta, dirigiendo una elocuente mirada a su novia—. Una comida fantástica, Tommaso. Siento como si de pronto los pantalones me fueran pequeños.

—Esperemos que así sea —murmuró Carlotta—, Laura, allí hay una habitación para invitados, por si a Tommaso y a ti también os apetece echar una siesta.

Quince minutos después, resonaban en la casa los ecos amortiguados de gruñidos y jadeos, mientras las tres parejas sucumbían de diferentes maneras a las pasiones engendradas por el almuerzo. El doctor Ferrara, que llevaba varios meses sin hacerle el amor a su esposa, resollaba casi sin aliento, mientras ella botaba sobre él como un balón con asas, haciendo que las patas de la cama se torcieran peligrosamente con cada bote.

Carlotta y Silvio disfrutaban de un acoplamiento más relajado. Tommaso y Laura, por su parte, estaban en el cuarto de invitados, con la ropa dispersa por el suelo, cuando ella se apartó de él y le susurró:

—Tengo una idea.

—Yo también —repuso él—. Mi idea es que follemos como conejos. ¿Cuál es la tuya?

—Helado.

—Mmm. ¿Sabes qué? Primero mi idea y después la tuya.

Pero Laura ya se estaba alejando de la cama:

—Tú espera aquí.

Poniéndose por encima una camiseta, por si se topaba con alguien, fue sigilosamente a la cocina, donde encontró en el compartimento congelador del frigorífico los restos del tartufo de Bruno, y se lo llevó a la habitación.

—Ahora cierra los ojos —le dijo a él, mientras volvía a meterse en la cama—. Y quédate quieto, muy quieto.

Obedientemente, él cerró los ojos. Ella cogió una cucharada de helado y con mucho cuidado se la puso a él sobre la tetilla izquierda.

—¡Au! —exclamó Tommaso—. Está frío.

—En seguida se calentará —repuso Laura, mientras depositaba un segundo montículo sobre la tetilla derecha.

»¿Te gusta?

—Mmm —se estremeció él.

—Y otra más aquí —di*jo* ella, colocando una tercera cucharada sobre el vientre de él, justo debajo del ombligo—. Y ahora, ¿cuál me comeré primero? —prosiguió, mirándolo y tratando de decidir.

El helado empezaba a derretirse. Riachuelos de helado oscuro corrían por su torso escultórico. Entonces ella descendió sobre la pequeña colina de tartufo bajo el ombligo y la abarcó con la boca.

—Oh… —suspiró, extasiada.

Inclinándose sobre el cuerpo de él echado boca arriba, siguió con la lengua uno de los riachuelos de chocolate derretido, pecho arriba, lamiéndolo a medida que avanzaba.

—Oh…

Sentía que se le iba la cabeza, incapaz de distinguir dónde

acababan sus papilas gustativas y dónde empezaban sus terminaciones nerviosas. Se cambió de lado y empezó a mordisquear pecho abajo, hacia los restos de chocolate a medio fundir en torno a las caderas de su amante, que se retorció aliviado mientras ella lamía las últimas partículas de frío chocolate con la lengua caliente, como si él fuera un cornete. Después, Laura ya no pudo esperar más. Le pasó una pierna por encima y descendió sobre él como el helado fundido, en un solo movimiento, arqueando la espalda al sentir cómo se deslizaba él en su interior, tan firme y apremiante que casi parecía estar tocándole la columna vertebral desde dentro.

—Oh...

Bajó las caderas para hacerlo entrar aún más profundamente, y se inclinó hacia adelante para besarlo, con una boca que también estaba fría y dulce por el helado.

—Oh...

Tommaso también jadeó. Después del *gelato*, el calor de ella casi lo estaba quemando.

—Oh...

De pronto, Laura descubrió que le faltaba algo. Sentía la boca vacía. El helado. Cogió el cuenco y se metió una cucharada en la boca. «Sí...» Cerró los ojos, en trance. Otra cucharada, y otra... La cuchara iba del plato a la boca, más y más a prisa.

Las dos acciones se estaban sincronizando. Cada vez que Tommaso empujaba hacia adentro, entraba en su boca una cucharada de helado. Cada vez que él retrocedía, la cuchara salía también y volvía al cuenco buscando más. Entonces, Laura puso en equilibrio el plato sobre el pecho de Tommaso, para poder alcanzarlo más fácilmente. Él se estremeció de frío, pero a ella ya no le importaba nada. Dejando caer la cuchara, recogió con los dedos un puñado de helado del cuenco y se lo metió en la boca.

Mientras tanto, Bruno había vuelto al apartamento y se había puesto a hornear pan desesperadamente, para quitarse a Laura de la cabeza. Cada vez que paraba, imágenes eróticas —dolorosas imágenes — le quemaban el cerebro. Constantemente creía ver por el rabillo del ojo a Laura desnuda, sonriéndole, pero la aparición se desvanecía en cuanto volvía directamente hacia ella la mirada febril.

Ahora lamentaba haber preparado el tartufo. Había sido demasiado. Lo había probado hacía sólo unos minutos y su potencia lo había azorado. Sobre todo la guindilla, una idea inspirada en la cocina mexicana. Disimulada al principio por la frialdad del helado y la dulzura del chocolate, la guindilla dejaba una comezón en la lengua y

un pinchazo en los labios cuya intensidad aumentaba cuanto más prolongado era el contacto.

Bruno se metió varios trozos de masa de pan en la boca para tratar de calmarse. Pero fue en vano. En lugar de refrescarlo, el helado había empeorado las cosas.

Mientras Silvio roncaba suavemente, Carlotta yacía despierta. Se le había ocurrido una idea y era tan irresistible que simplemente no se la podía quitar de la cabeza. Estaba pensando que en ese instante, mientras su novio dormía, había un cuenco en el frigorífico de la cocina de su madre que contenía los restos de aquel delicioso tartufo. Antes, los seis habían comido hasta hartarse, pero el helado era tan opulento, tan denso y tan explosivamente achocolatado que no habían podido terminárselo todo. Carlotta recordaba claramente que al final había quedado suficiente para una porción individual, una porción que ahora la estaba llamando, y la llamada era tanto más poderosa cuanto que Silvio, como de costumbre, se había quedado dormido nada más aplacar su deseo, dejándola a ella exasperada e insatisfecha. De alguna extraña manera, su insatisfacción sexual se estaba transformando en el poderoso anhelo de una cucharada más de aquel maravilloso postre de Tommaso.

Carlotta apartó las sábanas, se echó por los hombros una bata y se dirigió de puntillas hasta la puerta. La casa estaba en silencio. Se acercó sigilosamente a la cocina y se detuvo en seco.

Su madre, vestida también con una bata, estaba entrando por la otra puerta.

Madre e hija se miraron, adivinando ambas de inmediato la razón de que la otra estuviese allí. El frigorífico estaba exactamente a mitad de camino entre ambas. Con expresión casual, como si sólo fuera a servirse un vaso de agua del grifo, Carlotta se acercó a la nevera.

Del otro lado de la cocina, su madre también echó a andar como al desgaire, en dirección al frigorífico.

Carlotta avanzó un poco más a prisa. Frente a ella, su madre también aceleró. Mandando al diablo la dignidad, Carlotta echó a correr. Pero su madre también era capaz de moverse con sorprendente rapidez para alguien de su complexión bajita y robusta. Cuando Carlotta llegó a la nevera e intentó alcanzar el tirador del congelador, se encontró con que el brazo regordete de su madre le cerraba el paso. Las dos se quedaron inmóviles, intercambiando miradas feroces. Después, como si se hubiesen puesto de acuerdo, tiraron a la vez de la puerta.

Pero el congelador estaba vacío.

Y, en ese momento, Laura entró en la cocina con el cuenco del tartufo, que depositó en el fregadero antes de saludar a las otras dos mujeres con una sonrisa.

Mientras las tres fregaban los platos en silencio, el causante de su discordia estaba descubriendo un vínculo con el padre de Carlotta, que hacía sonar uno de sus viejos discos.

—Ah, *Return to fantasy* —dijo Tommaso, escuchando con atención —, uno de los mejores temas de la historia.

—Me sorprende que lo conozcas. Yo era joven cuando salió.

—Ah, es que soy un fan de Uriah Heep.

—A ver si reconoces este otro.

Puso otro disco. Al poco, Tommaso asintió.

—Hawkwind. *Warrior at the Edge of Time.* Un clásico.

—Joder, sí que sabes. ¿Y éste? —preguntó, cambiando otra vez de disco.

—Bad Company.

—Fantástico —exclamó el doctor Ferrara, mientras bailaba con cierto crujir de articulaciones—. ¿Sabes? —añadió, levantando la voz por encima de la música—. También eres bastante buen cocinero.

Tommaso se encogió de hombros con modestia.

—Hoy le he echado tres casquetes a mi mujer y el cuerpo me sigue pidiendo marcha. Y todo, gracias a ti.

—*Prego.* No hay nada que agradecer, de verdad.

—Lo cierto es que dispongo de cierta cantidad de dinero —prosiguió el doctor Ferrara—. La madre de Costanza murió y nos dejó una fortuna, la vieja cicatera. Y no quiero invertirla en Bolsa, porque el fisco se queda con todo lo que ganas. Quiero ponerla en un negocio con movimiento de efectivo, algo pequeño y cercano, que me permita sacar los beneficios directamente de la caja registradora cuando las cosas vayan bien y echar la bronca al personal cuando vayan mal. Como un restaurante, por ejemplo. Y creo que habría mucha gente dispuesta a pagar muy bien por comer tal como lo he hecho yo hace un rato, particularmente si saben que después su parienta va a estar caliente como una marrana. Más aún, tengo el sitio perfecto —añadió, dándose unos golpecitos en la cabeza con expresión astuta—. El viejo Christophe tiene una pequeña hostería en el centro de Roma y sé de buena tinta que quiere venderla. ¿Qué me dices?

—Oh, estoy muy bien donde estoy —le aseguró Tommaso.

—Te haría mi socio, desde luego. No iríamos exactamente a medias, pero tendrías una participación en los beneficios.

Por un momento, Tommaso estuvo a punto de ceder a la tentación.

—No, de verdad que no —dijo finalmente—. Me apasiona cocinar, pero creo que no estoy preparado para tener restaurante propio.

—Es increíble —le dijo después Carlotta a Laura—. Tu Tommaso es simplemente increíble. ¡Qué artista!

—¿Verdad que sí? —convino Laura.

—¿Ya sabes que mi padre quiere invertir en un restaurante suyo?

—No, no me lo ha contado.

Por primera vez, Laura cayó en la cuenta de que Tommaso no solía contarle muchas cosas. Pensándolo bien, prácticamente no recordaba ninguna conversación que hubiesen tenido. Estaba la comida, claro, que era fantástica, y también el sexo, y las bromas, y las dulces palabras de cariño que le susurraba en italiano poco antes de comer o cuando estaban a punto de hacer el amor, pero casi nunca sabía lo que sucedía realmente en la cabeza de Tommaso.

Sin embargo, como había dicho Carlotta, él era un artista, y su medio de expresión no eran las palabras, sino la cocina.

—Quiere que abra un restaurante con él —dijo Tommaso, echándose a reír—. ¿Te imaginas? Hasta me ofreció una participación en los beneficios. Insistió muchísimo. Si no hubiese sabido cuál iba a ser tu reacción, amigo mío, casi le habría dicho que sí.

Estaban en el bar de Gennaro. Bruno se bebió su café con expresión pensativa, pero no dijo nada.

—Pero claro —prosiguió Tommaso—, le respondí que era imposible. Ya tenemos suficientes complicaciones, sin tener que abrir además un restaurante.

Tampoco entonces dijo nada Bruno. En su mente seguían irrumpiendo imágenes eróticas de Laura. No dejaba de imaginar a qué sabrían las diferentes partes de su cuerpo. La sensación era tan real que se le hizo la boca agua.

—He estado pensando —dijo mientras salían del bar—. La próxima vez, me gustaría cocinarle a Laura algo un poco diferente. Quizá algo tradicional del campo.

—Pero ¿por qué? —repuso Tommaso, intrigado.

—Pues... porque creo que le gustará.

—No, lo que yo digo es por qué tiene que haber una próxima vez.

—Bueno... —replicó Tommaso con dificultad—. Por Laura, claro.

—Pero tu cocina ya ha conseguido todo lo que yo quería, y más. A partir de aquí, puedo seguir yo solo.

—¿Puedes? —preguntó Bruno, dubitativo.

—Desde luego que sí. Además, toda esa comida me está cayendo

un poco pesada.

—Pero ¿qué vas a cocinarle?

—Cosas simples. Simples, pero nutritivas —respondió Tommaso, desechando con un gesto las posibles objeciones—. Pasta, por ejemplo. Ensaladas. *Risotto*.

—El *risotto* es más difícil de lo que parece.

—Tonterías. Mi madre me lo hacía cuando yo era pequeño. No tiene ninguna complicación. Un poco de arroz, un poco de vino, un poco de parmesano...

—La hemos habituado a lo mejor —le advirtió Bruno.

Se sintió desfallecer. ¡Ni siquiera podría cocinar para ella! Era como si le hubieran arrancado la lengua de la garganta y se hubiera quedado mudo, incapaz de expresar sus sentimientos. Pero Tommaso se mostraba inflexible.

—Ya se acostumbrará. Al fin y al cabo, la comida no es más que comida. Ya lo verás.

Diez

Bruno sólo pudo quedarse a un lado y mirar, mientras Tommaso se adueñaba de la cocina y se disponía a prepararle a Laura su primera cena en solitario. Pese a las advertencias de Bruno, había decidido cocinarle un *risotto*.

—Que no se te olvide usar arroz superfino —dijo Bruno, intentando ayudar—. Por ejemplo, *carnaroli*, que es el mejor, aunque el *vialone nano* absorbe más líquido...

—¡Ya basta! —atronó Tommaso, empujándolo fuera de la cocina —. Lo haré como lo hacía mi madre.

Para sus adentros, Bruno pensó que probablemente la madre de Tommaso no sería muy buena cocinera, a juzgar por los ingredientes que su hijo había reunido sobre la mesa de la cocina; pero su amigo estaba decidido, y no había nada que hacer al respecto.

—Estaré en el bar de Gennaro, por si me necesitas —dijo, dándose por vencido.

Tommaso abrió una botella de vino y se puso manos a la obra. Mientras se servía un vaso para probarlo, pensó que era un buen vino, y eso era lo único que importaba para el *risotto*. Puso el arroz en un cazo, con un poco de mantequilla, y empezó a picar cebolla. ¿Qué más necesitaba? Un poco de aceite, un poco de ajo. Unas hierbas. Como no recordaba exactamente qué hierbas usaba su madre, cortó al azar un generoso surtido de los tiestos que Bruno tenía en la terraza.

Cuando terminó de añadir las hierbas, el *risotto* le siguió pareciendo un poco pobre, así que abrió el frigorífico y miró en su interior. Ah, sí, un poco de nata: la nata siempre mejoraba las cosas. En un armario encontró setas desecadas. Recordaba vagamente que su madre preparaba a veces *risotto ai funghi*, así que picó también las setas y las metió en el cazo.

El timbre de la puerta anunció la llegada de Laura. Como siempre, ella pasó directamente a la cocina, a ver qué se estaba cocinando.

—Ah, no —se interpuso Tommaso—. Esta noche es una sorpresa.

Volvió a tapar el cazo que ella había intentado oler y con suavidad la echó de la cocina.

—Entonces, de momento, tendré que conformarme con el cocinero —dijo ella, mientras le deslizaba las manos por debajo de la camisa e inclinaba hacia atrás la cabeza para que la besara.

Cinco minutos después, dijo entre suspiros:

—¿Cuánto falta para que esté listo?

—Tú tranquila. Faltan siglos —respondió él, sin dejar de hacer lo que estaba haciendo.

Pasados cinco minutos más, estaban los dos entrelazados en el sofá, medio desnudos, cuando de pronto Tommaso olió a quemado.

¡El *risotto*! Se le había olvidado por completo. Volvió como un rayo a la cocina, levantó la tapa del cazo y, en lugar de una cremosa mezcla de vino y arroz, lo que le devolvió la mirada desde el interior del recipiente fue un maloliente cráter sulfúrico de granos ennegrecidos, semejante a los restos de un volcán después de la erupción.

—Mierda —dijo con sentimiento.

—¿Todo bien? —preguntó Laura desde la otra habitación.

—Sí, perfecto. Todo perfecto.

Se puso a pensar con rapidez. Bruno había dicho que estaría en él bar de Gennaro. Quizá aún pudiera salvar la cena.

—Sólo tengo que salir un minuto a buscar más ingredientes —añadió—. Vuelvo en seguida.

Bruno escuchó la explicación de su amigo y de inmediato adivinó lo sucedido.

—¿Te has acordado de poner en remojo las setas secas antes de usarlas? —preguntó.

—¿En remojo?

—Déjalo, no importa. Mira, ya no podrás usar nada de ese arroz, porque el sabor a quemado habrá contaminado todo el plato. Ahora subamos y veamos lo que se puede hacer.

—Pero tenemos que evitar que Laura te vea —replicó Tommaso—. ¡Ya sé! Subiré yo primero y le vendaré los ojos.

—¿Vas a vendarle los ojos?

—Claro. Creerá que es un juego. A las chicas les encanta ese tipo de cosas.

—¿De verdad? —repuso Bruno, incrédulo.

—Tú déjame a mí.

Bruno se quedó esperando junto a la puerta del apartamento. Al

cabo de unos minutos, Tommaso volvió a salir.

—Ya está —susurró—. No ha sospechado nada.

—Bueno... si tú lo dices...

—Tranquilo. Ahora dime lo que quieres que haga.

—Baja corriendo a la tienda y trae otra botella de vino tinto. ¡Date prisa!

—De acuerdo —respondió, enseñándole rápidamente el pulgar levantado, antes de marcharse.

Bruno empujó la puerta y entró sigilosamente. Todo estaba en silencio. Después oyó una risita traviesa procedente del sofá. Ahí estaba Laura, medio desvestida, con una gruesa bufanda de lana anudada alrededor de la cabeza, tapándole los ojos.

—¿Tommaso? —pregunto.

Bruno se quedó helado.

—Sé que me estás mirando, porque no te oigo en la cocina —añadió ella, mientras giraba la cabeza en todas las direcciones, intentando percibir su presencia sólo con el oído—. Y si vamos a jugar a este juego, quiero un beso —le exigió—, un beso por cada cinco minutos que me hagas esperar la cena. Así que ya me debes dos, como mínimo.

Él se quedó de piedra, incapaz de moverse.

—Si no lo haces, me quito la venda.

Sin saber qué hacer, él dio un paso hacia ella. Debió de hacer algún ruido, porque ella dijo «¡ajá!» y echó la cabeza hacia atrás, esperando.

Bruno no pudo evitarlo. Inclinó la cabeza y tocó brevemente con los suyos los labios de ella. Fue el más sutil de los besos, tan breve y fugaz que casi no contaba. Y después otro... Sintió el estómago como si descendiera en caída libre; después, los labios le quemaban y tenía las mejillas tan rojas como si hubiera mordido una guindilla.

—Mmm —fue lo único que dijo Laura, y él pensó, en su culpabilidad, que su voz sonaba un poco perpleja.

Se dirigió a la cocina e intentó sobreponerse. Cocinar un *risotto* le llevaría al menos veinte minutos, pero no tenía ingredientes para ninguna otra cosa. Puso el arroz al fuego y empezó a freír lo demás. Mientras tanto, inventó rápidamente unos *antipasti* con unos restos que encontró en el frigorífico: unas aceitunas, que rellenó con alcaparras y hojas de salvia, y unos palitos de pan envueltos en lonchas de jamón.

—Se ha agotado el tiempo —anunció Laura desde la otra habitación.

Bruno salió de puntillas y, cuando ella le ofreció la boca esperando

un beso, él le introdujo con cuidado una aceituna.

—Mmm —dijo ella con la boca llena—. Buenísimo. Pero también quiero un beso.

Él vaciló, pero en seguida bajó la cabeza y la besó brevemente. El sabor de la aceituna se mezclaba con el gusto más dulce de su boca. Casi sin aliento, retrocedió.

—Más —murmuró ella—. Tommaso, deja de burlarte de mí.

El nombre de su amigo echó por tierra la ensoñación de Bruno. «¿Qué demonios estoy haciendo?», pensó, horrorizado. Se metió en la cocina y se apoyó en la puerta, temblando.

Finalmente, Bruno oyó que Tommaso subía la escalera. Cuando entró como una sombra en el apartamento, con la botella de vino en la mano, Bruno le señaló el cuarto de estar y poco después se marchó, dejando que su amigo se ocupara del resto de la velada.

Estuvo vagando durante horas por las calles empedradas del Trastevere, intentando no imaginar lo que para entonces estarían haciendo Laura y su amigo. Para serenarse, bebió un *distillato* en un bar de copas, sacudiendo negativamente la cabeza cada vez que las guapas transexuales que componían el resto de la clientela le hacían alguna proposición.

Aún se estremecía cuando consideraba lo cerca que había estado de la catástrofe. Si la venda se le hubiera caído... no quería ni pensarlo. Le costaba muy poco imaginar el horror y el disgusto en los ojos de Laura. Por no mencionar, desde luego, la cólera desatada de Tommaso. ¿En qué demonios habría estado pensando?

Pero junto a la visión del horror, otra versión de los sucesos se empeñaba en colarse también en su imaginación sin que nadie la invitara. En esa versión, Laura no lo miraba con disgusto ni horror, sino con amor y deseo, separando los labios mientras se inclinaba hacia él a la espera de otro beso...

Una locura. Era una locura. «Tienes que sobreponerte —se dijo—. Tienes que recuperar el control. Es la chica de Tommaso, y no hay nada más que hablar.»

Bruno entró en el apartamento y aguzó el oído. Todo estaba en calma. Se dirigió a la cocina. Cuando se sentía así, sólo había un remedio. Intentando no hacer ruido con el entrechocar de los cazos, para no despertar a los demás, echó un chorro de aceite en una sartén y se dispuso a freír un picadillo de ajo y pimientos. En otro recipiente, puso a calentar caldo, para hacer *pasta in brodo*. Absorto en lo que estaba haciendo, no reparó en la cara que lo miraba desde la ventana

hasta el momento de retirar el caldo del fuego. El sobresalto hizo que sacudiera la mano y que casi dejara caer la olla. Cuando parte del líquido hirviendo se le derramó sobre el brazo desnudo, soltó una exclamación de dolor.

Laura, incapaz de conciliar el sueño, había salido a la azotea, para sentarse y disfrutar de la vista: un increíble caos de tejados medievales que bajaban como despeñándose hacia el río, con los palacios y las cúpulas de las iglesias de Roma al fondo. Al oír ruido en la cocina, había supuesto que debía de ser Tommaso, pero después había comprobado que era Bruno, que estaba cocinando. Lo que no podía entender es que pareciera tan bueno en la cocina, incluso mejor que Tommaso. Nunca había visto a nadie que preparara la comida como lo hacía él. Era increíble la destreza con que picaba los pimientos, y lo hacía sin bajar la vista siquiera para mirarse las manos. Pero entonces él advirtió que ella lo estaba mirando y se derramó encima el caldo hirviendo.

—¡Cuánto lo siento! —se apresuró a disculparse ella—. No era mi intención asustarte.

Bruno ya había puesto el brazo bajo el chorro de agua fría.

—Espera. Ahora mismo entro —dijo ella.

Cuando entró, él estaba intentando vendarse el brazo con una sola mano, estirando la venda con los dientes.

—Déjame a mí.

En una zona de la piel del antebrazo ya empezaban a formarse ampollas.

—Bruno, ¡cuánto lo siento! —se disculpó ella una vez más, mientras le vendaba el brazo—. No podía imaginar que fueras a asustarte de ese modo.

—No te preocupes, estoy acostumbrado —repuso Bruno—. Las quemaduras son habituales en una cocina.

—¿Cuando lavas los platos? —replicó ella, intrigada.

—Sí... claro. A veces los cacharros sucios están muy calientes.

Por fortuna, ella estaba concentrada en el vendaje y no vio que a él la cara se le había puesto casi tan roja como el brazo quemado.

—Además, soy torpe —añadió.

—Antes no me lo pareciste.

Él bajó la vista sobre su pelo, mientras ella le ataba el vendaje. Automáticamente, empezó a separar los diversos ingredientes del perfume que usaba. Bergamota, citrus, canela... y algo más también, una tenue y dulce nota superior que era el aroma de su piel. Intentó atraparla en la memoria, para fijarla con precisión en su paladar.

«El pastel de bodas debería llevar fruta confitada... No —se dijo

con severidad—. Deja de pensar esas cosas.»

—Ya está —dijo ella, retrocediendo para admirar su obra.

—Está un poco apretado —dijo él, intentando doblar el brazo.

—Así es como tiene que estar.

—Pero tengo que terminar de hacer la sopa...

—Puedo hacerlo yo —repuso ella, poniendo otra vez el cazo al fuego—. Tú sólo dime lo que tengo que hacer.

—A tu derecha hay una cuchara para revolver —le señaló él—. Y ahora habría que echar el pimiento.

—¿Así?

—Perfecto.

Él la observaba.

—Faltan unos diez minutos para que esté listo —añadió—. No es necesario que te quedes.

—Pero quiero quedarme —replicó Laura—. Es lo mínimo que puedo hacer.

Se hizo un largo silencio. Finalmente, Laura dijo:

—Cuando te estaba mirando por la ventana, ¿sabes qué parecías?

—No, ¿qué?

—Un mago. Revolviendo tu caldero. Ojo de sapo y ala de murciélago.

—¿Ojo de sapo? —repitió él con gesto reflexivo—. Prácticamente no sabría a nada. Demasiado pequeño.

Ella sonrió.

—Es sólo una expresión.

—Ah, ya entiendo. Sí, supongo que cocinar es un poco como hacer magia. Al fin y al cabo, los sortilegios son recetas.

—Imagina que fuera posible hechizar a alguien solamente cocinando. Sería increíble, ¿no?

—Sí —dijo él, evitando su mirada—. Imagínatelo.

—Habría gente convertida en rana por todas partes —siguió ella—. ¿La probamos? —preguntó, señalando la sopa.

—Si quieres... —respondió Bruno, que ya conocía exactamente su sabor.

Laura cogió una cuchara y probó el caldo.

—Está muy bueno —exclamó, sorprendida—. Te lo digo de verdad. Está buenísimo.

—Necesita una pizca de sal y un chorrito de aceite.

—Si no lo has probado...

Él se encogió de hombros.

—Aun así, es lo que necesita.

—Como usted diga, señor mago. Usted manda —contestó ella,

mientras añadía la sal—. ¿Cuánto aceite le echo? —preguntó, con la botella en la mano.

—Dos *glugs*.

—¿Podrías indicarme la equivalencia de un *glug* en el sistema internacional de pesos y medidas?

—Tapa con el pulgar la boca de la botella e inclínala. Cuando levantes el pulgar, el aceite hará *glug* dos veces al salir. Ésa es la cantidad justa.

—Ingenioso.

Cuando dejó la botella, se chupó las últimas gotas de aceite de oliva del pulgar. Bruno sintió que el corazón le daba un brinco.

—¿Cómo es que no eres cocinero? —dijo ella, sin reparar en la emoción de él—. Obviamente, tienes talento.

—No sé, quizá algún día.

—Tommaso te estará enseñando, ¿no?

—Sí, algo así.

—Tiene mucho talento para la cocina.

—Tiene talento para muchas cosas —repuso Bruno, fiel a su amigo.

—Supongo que siempre habrá tenido mucho éxito con las mujeres —dijo ella, intentando parecer casual.

—Sí, supongo que sí.

—¿Ha habido alguna vez alguien... ya me entiendes... alguien especial?

—No —respondió él sinceramente.

—Pero seguramente habrá cocinado para otras mujeres.

Bruno titubeó. ¡Cómo anhelaba contarle la verdad! Pero era demasiado tarde. Habían dicho demasiadas mentiras. Si alguna vez Laura averiguaba lo sucedido, quedaría horrorizada.

—No —respondió—. Te prometo que hasta ahora Tommaso nunca había cocinado así para ninguna otra chica.

Al ver la felicidad que inundaba los ojos de Laura, Bruno tuvo que desviar la mirada, sintiéndose un ser despreciable.

Once

En la cocina de Templi reinaba la calma. Estaban llegando los pedidos de los primeros comensales. Karl anunciaba cada plato y, en todo el recinto, los cocineros aceptaban tranquilamente los encargos, al tiempo que se disponían a iniciar las tareas que tenían asignadas. Supervisando la escena, Alain Dufrais se permitió un leve asentimiento de satisfacción.

En el área de pastelería, también Bruno se sentía mejor. A raíz de la falta de personal en la sección del *garde-manger*, Hugo Kass había sido provisionalmente retirado de la preparación de postres, y Bruno ya podía trabajar sin interferencias.

De pronto oyó «¡psst!». Miró a su alrededor, pero al principio no pudo identificar la procedencia de la llamada. Finalmente, vio a Tommaso agachado detrás de la cocina.

—Hola, Tommaso. ¿Qué hay?

—Tenemos que intercambiar los papeles. Están aquí los padres de Carlotta. Ya sabes, el doctor Ferrara y su mujer.

—Pero ¿por qué? —preguntó Bruno, perplejo.

—No lo sé. Porque creen que trabajo aquí de cocinero, supongo. Será que él quiere echar otro polvo.

—No, lo que digo es por qué tenemos que intercambiarnos los papeles.

—Porque, si me ven, descubrirán que no soy más que un camarero. Y si me escondo, no los atenderá nadie. Por eso tengo que quedarme aquí, mientras tú te pones mi uniforme y les sirves la mesa.

Bruno suspiró. Por un momento, estuvo tentado de decirle a Tommaso que ni lo soñara, pero el recuerdo de aquellos besos robados seguía pesándole en la conciencia.

—De acuerdo, siempre y cuando esté de vuelta en mi puesto antes de que empiecen a llegar los primeros pedidos de postres.

En ese preciso instante, un grupo de cuatro hombres entraba por la doble puerta delantera del restaurante. Aunque vestían ropa cara,

cierta aspereza en su forma de andar hacía pensar que tal vez no fueran el tipo de clientes que solía recibir Templi. Al frente del grupo marchaba un hombre muy bajo, de no más de metro cincuenta de estatura, cuyo traje bien cortado estaba hecho claramente a medida, para causar buena impresión en alguien de su reducida talla. Prestamente, un camarero les salió al encuentro, pero antes de que pudiera abrir la boca, el hombrecito le espetó:

—Tenemos una reserva. Cinco personas, a nombre de Norca.

El camarero consultó su lista. Así era. Había una reserva a nombre de Norca. Lo que él no sabía era que el auténtico señor Norca, el empresario que originalmente había hecho la reserva, había sido persuadido esa misma mañana para que la cediera a los amigos de unos amigos con muy buenas conexiones. Al principio se había negado —al fin y al cabo, llevaba tres meses esperando para comer en Templi y le entusiasmaba la perspectiva de hacerlo—, pero una llamada más bien lacónica del presidente de la sucursal de Palermo, seguida poco después de otra de su cliente más importante en Nápoles, lo habían convencido de que iba a ser mucho mejor para su nivel de estrés comer en una pequeña bodega cercana a su oficina, donde a esa misma hora se estaba bebiendo una *grappa* reparadora, para calmarse los nervios.

—Al parecer, todo está en orden —dijo lentamente el camarero.

—Bien —asintió Teodoro, dándole al camarero una palmadita en el brazo—. En ese caso, puede conducirnos a nuestra mesa.

Al pasar junto al bar, uno de los hombres se apropió con gesto indiferente de una botella de whisky. El camarero hizo como que no lo notaba.

La noticia de que había un grupo de mafiosos *en* el restaurante corrió como un reguero de pólvora entre los camareros, quienes a su vez la transmitieron a la cocina. Alain Dufrais endureció aún más su postura y se ajustó el gorro de cocinero. Pero mientras marchaba en dirección a la puerta del comedor, el maître le salió al paso; después de todo, Franciscus era italiano y sabía cómo funcionaban esas cosas. Susurró algo con urgencia al oído del chef.

Por un momento, pareció como si Alain fuera a ignorarlo. Se le crispó el rostro, y acto seguido, con enorme esfuerzo, dio la vuelta y volvió a situarse junto al pasaplatos.

Hacía mucho tiempo que Bruno no trabajaba de camarero. Además, en cada mesa de Templi había un asombroso despliegue de cubertería y utensilios variados, y le correspondía al camarero servir

el vino en la copa debida y asegurarse de colocar junto a cada plato los cubiertos adecuados. Al cabo de un momento, Bruno estaba hecho un lío. Por fortuna, el doctor Ferrara y su mujer no hacían más que arrullarse como un par de tortolitos adolescentes y no parecían prestarle atención, al menos hasta el momento de hacer el pedido, cuando el doctor Ferrara lo llamó.

—Creo haber oído que aquí trabaja un chef llamado Tommaso Massi...

—Así es, señor.

—¿Podría decirme cuáles son los platos de la carta que él prepara?

—Los *dolci*, señor. Los postres —respondió Bruno.

—En ese caso —replicó el doctor Ferrara, mirando a su esposa—, tomaremos solamente un primero y pasaremos directamente a *uno* de los postres de Tommaso.

Bruno se escabulló antes de que el maître lo descubriera. Por fortuna, era tan numeroso el personal de servicio de Templi, que un camarero más no se notaba.

El propio Franciscus estaba sirviendo la mesa de Teodoro. Empezó por decirle que la comida, naturalmente, corría por cuenta de la casa. Murmuró además que el plato estrella del chef, el *confit* de cordero en *persillade*, estaba particularmente bueno.

—Yo tomaré *pasta carbonata* y un bistec —dijo el primer hombre con firmeza.

—Yo tomaré lo mismo —dijo su vecino.

—A decir verdad, aquí... —empezó Franciscus, pero se calló.

—Como es jueves, yo tomaré *gnocchi* —apostilló el siguiente.

—Y yo, *gnocchi* y *piccata milanese*, y de postre, *tiramisù* —dijo Teodoro en tono benevolente, mientras devolvía a Franciscus la carta, que nadie había abierto—. La elección de los vinos se la dejo a usted, ya que usted es el que paga.

—Desde luego —dijo Franciscus con una leve inclinación de la cabeza, rezando para que el Château Petrus estuviera todavía en la bodega y en buen estado.

—Dos *pasta carbonata*. Dos *gnocchi*. Dos bistecs muy hechos. Una *piccata milanese* —enumeró Karl en un susurro azorado, como si bajando la voz fuera menos probable que las palabras contaminaran el aire enrarecido de la cocina de monsieur Dufrais. También con susurros, varios chefs aceptaron los pedidos.

Se hizo una breve pausa cuando mencionó el *tiramisù*. Si había algo extraño en la voz del *pâtissier* cuando finalmente respondió, nadie

pareció notarlo. Todos estaban demasiado aturdidos, preguntándose cómo iban a hacer para cocinar los inusuales platos romanos que aquellos hombres acababan de pedir.

Tommaso se quedó mirando el contenido del frigorífico de la zona de pastelería. Sabía que un *tiramisù* era simplemente bizcocho borracho con café y brandy, con huevo batido y *mascarpone* por encima. Pero ¿en qué proporciones? ¿Qué había que hacer primero? ¡Si al menos hubiese tenido un libro de recetas!

A veces se dice que los romanos son terribles para la organización, pero brillantes para la improvisación. A la desesperada, Tommaso sacó unos cuantos ingredientes de la nevera y se dispuso a improvisar.

A Franciscus se le congeló el gesto mientras abría la botella de Petras. Hubiese jurado que acababa de ver a uno de los chefs, vestido con el uniforme de los camareros, sirviendo vino en una copa de agua. Se pasó bajo la nariz el corcho del Petras, y el generoso aroma de los largos años de crianza, magnífico y majestuoso, lo serenó momentáneamente. Trasegó un poco de vino de una copa a otra, para comprobar la calidad, que era perfecta, y después se permitió un sorbo reparador.

Bruno regresó a su puesto, a tiempo para evitar que Tommaso mandara al comedor un mejunje de aspecto tan ruin que él no se lo habría servido ni a un perro. Por fortuna, el gran chef estaba prestando atención a otros asuntos.

—¿No hay nadie que sepa cocinar estos platos de campesinos? —rugió—. ¡Por Dios! ¿Ninguno de vosotros, bárbaros italianos, tiene idea de cómo se preparan?

—Se refiere a unos *gnocchi* —le susurró Tommaso a Bruno, mientras se quitaba la bata de cocinero y volvía a ponerse su chaqueta, que su amigo acababa de devolverle—. Y *piccata milanese*.

—¡Yo sé! —exclamó Bruno. Por un instante se hizo un silencio, y después, con un suspiro colectivo de alivio, toda la cocina se volvió hacia el *pâtissier*.

Los *gnocchi* romanos no tienen nada que ver con los *gnocchi* esponjosos y ligeros que se sirven en el resto de Italia. Para empezar, no se hacen con patata, sino con sémola, la harina granulada que se obtiene del trigo candeal. Esencialmente, son una especie de torta.

—Hay que mezclar la leche y la harina en un cazo —explicaba

Bruno mientras cocinaba—, añadir un huevo batido y esperar unos minutos a que se enfríe la mezcla. Después ya puedes cortarla en círculos, espolvorearle el queso por encima y meterla al horno.

Mientras hablaba, preparaba otro *tiramisù.* Ya le había explicado a Karl cómo se hacía la *piccata milanese*—, el gran chef, por su parte, estaba muy ocupado picando perejil y cortando tiras de jamón de Parma.

—Añadidle a eso un poco de piel de cerdo, si podéis encontrar — indicó Bruno. Para entonces, otro grupo de cocineros preparaba la salsa para la pasta. Los otros pedidos quedaron olvidados, mientras la cocina entera se movilizaba para preparar el desusado menú.

Con los segundos platos en marcha, Bruno centró su atención en las verduras. Alcachofas, calabacines, cardos y col roja de Treviso fueron oportunamente localizados y preparados. Al mismo tiempo, empezó a organizar los pedidos de los otros comensales del restaurante, que hasta ese momento habían sido dejados de lado. Distrajo solamente a unos pocos *sous-chefs* de la preparación de la comida italiana, y aun así encontró tiempo para supervisar la preparación de los platos de carne.

—¿Sabes? En Francia tenemos un plato muy similar a éste — comentó Karl, mientras preparaba la *piccata*—, pero lleva aceitunas negras y un poco de *cognac* —añadió con una sonrisa nostálgica—. No lo he probado desde que salí de Provenza, y este aroma me está recordando todo aquello.

Bruno se encogió de hombros.

—Las aceitunas negras chocarían con el perejil, pero un chorrito de *cognac* no quedaría mal. Adelante, ponle un poco.

Para asombro de todos, los mafiosos quedaron reducidos al silencio por la inesperada excelencia de la cocina, y la atmósfera de Templi recuperó la normalidad.

—¡Qué sitio tan raro! —comentó el doctor Ferrara mirando a su alrededor—. Juraría que el maître está borracho.

—¡Oh! Simplemente lo pasan bien —replicó su mujer—, ¿Cómo está tu primer plato?

—Fantástico. ¿Y el tuyo?

Por toda respuesta, Costanza apretó el muslo de su marido por debajo de la mesa.

Después de la comida, Teodoro y sus tres compañeros enviaron un

mensaje a través de Franciscus, convocando al chef a su mesa.

Alain podía ser muchas cosas, pero ciertamente no era un cobarde. Echó una mirada al reloj y secamente le ordenó al maître que informara a la mesa cuatro de que saldría dentro de un cuarto de hora, una vez finalizado el servicio.

Franciscus, que sí era un cobarde, se permitió una traducción bastante libre de la respuesta.

—Monsieur Dufrais ha salido un momento, pero estará aquí con ustedes en cuanto regrese —le dijo a Teodoro.

Cuando finalmente Alain se dignó salir al comedor, recorrió ostensiblemente todas las mesas como era su costumbre, siguiendo el habitual sentido horario, hasta llegar a la mesa de los italianos. Pero los mañosos, suavizado el ánimo por unos grandes puros y un *cognac* centenario, estaban demasiado satisfechos para prestar atención a esas minucias.

—Amigo mío, su restaurante es un poco estirado para mi gusto —le dijo Teodoro a Alain—, pero la comida es de primera. Sea amable con mis amigos cuando vengan a comer aquí, y todo le irá bien.

—¿Y cómo sabré que son amigos suyos? —replicó fríamente Alain.

Teodoro lo pensó un momento.

—No lo sabrá —respondió finalmente—. Pero sea amable con todos los romanos, por si las moscas.

Sus acompañantes estallaron en sonoras carcajadas, a las que Alain no se unió.

—Le agradezco los elogios —dijo con ceremoniosa frialdad, antes de pasar a la mesa siguiente.

El doctor Ferrara se volvió hacia los mafiosos.

—¿Sabe una cosa? —le confió a Teodoro—. No es él quien cocina.

—¿Ah, no?

—No. Hay un joven italiano en la cocina. Un genio de la gastronomía romana. Se llama Tommaso Massi. Estoy tratando de convencerlo para que abra un local propio, aquí en la ciudad.

—Tommaso Massi —repitió Teodoro, pensativo, y le hizo un gesto a uno de sus compañeros, que anotó el nombre en una servilleta.

—Quitad de mi vista esos platos —ordenó Alain nada más volver a la cocina—. Limpiad las superficies y sacadme de delante toda esa comida de campesinos. ¿Qué pasa? ¿Por qué no hay nadie en la sección del *pâtissier*? —añadió, fulminando a Bruno con la mirada, mientras echaba en el cubo de la basura los restos de *gnocchi*—. Y en el nombre de Dios, ¿qué haces tú ahí?

Se refería a Tommaso, que estaba escondido en el armario que

Alain acababa de abrir.

—Buscando la chaqueta, señor.

—Bien, date prisa. Y vístete como es debido.

—¿Les ha gustado la comida? —preguntó Bruno.

—Eso parece.

—Verá, he estado pensando. Podría estar bien, para la gente de aquí, incluir en la carta alguno de esos platos...

Alain lo miró fijamente. Por un momento, fue posible distinguir el latido de una vena en su frente.

—Si mal no recuerdo, el chef de este restaurante soy yo.

—Por supuesto —replicó serenamente Bruno—. Lo siento, señor.

—Quiero hacerlo.

—¿Hacer qué?

—Abrir un restaurante con el doctor Ferrara. Creo que es una buena idea.

—¿Hablas en serio?

—¿Por qué no? —repuso Bruno encogiéndose de hombros—. No es complicado, en comparación con lo que hemos estado haciendo hasta ahora. Yo cocinaré y tú me ayudarás.

—¿Tiene esto algo que ver con los líos en Templi? —preguntó Tommaso en voz baja.

Su amigo eludió su mirada.

—Tal vez.

—¿De verdad vas a dejar que esos bastardos sin talento te echen?

—No lo sé. Sí, quizá sí. Pero hay algo más que eso. Esos otros platos que he estado cocinando últimamente para Laura... No son de Alain, ni de Hugo, ni de nadie más. Son míos. Y si no me voy de Templi y empiezo a cocinar por mi cuenta en algún sitio, se perderán. ¿No lo ves, Tommaso? Tengo que darles la oportunidad de existir. No puedo explicarlo. Es como una madre con sus hijos, o algo así.

—Sólo que tú quieres que a tus hijos se los coman.

—Ya te he dicho que no puedo explicarlo —replicó Bruno, con la mirada perdida.

—Además, piensa un poco, tendremos que engañar a todo el mundo, literalmente *a todo el mundo*. Clientes, críticos, proveedores, personal... Es un asunto muy serio, Bruno. No es un simple jueguecito para llevarse a una chica a la cama. Si nos descubren, y ten por seguro que nos descubrirán, será nuestra ruina. No podremos trabajar en esto nunca más.

—*Meglio un giorno da leone che cento da pécora*, más vale un día de león que ciento de oveja, como decía tu padre, que en paz descanse.

—Bruno... ¿alguna vez te he contado cómo murió mi padre? —dijo Tommaso.

—No, creo que no. Tampoco he querido parecer curioso.

—Se saltó un stop y lo arrolló un camión. Pensó que el camión iba a cederle el paso, pero no fue así.

—Ah.

—A veces los leones se hacen matar. Sobre todo cuando se ponen delante de un camión.

—Entonces, me alegro de que vayamos a abrir un restaurante y no una empresa de transportes.

Tommaso suspiró. Algo en la conversación le indicaba que Bruno no le estaba prestando atención. Sabía por experiencia que su amigo, normalmente la más sensata de las personas, también era extraordinariamente obstinado en todo lo relacionado con la cocina.

—¿No te molestará que el doctor Ferrara crea que el cocinero soy yo, y no tú? —preguntó.

—No, para nada. A decir verdad, podría ser una sociedad perfecta. Tú te ocupas de todas las gilipolleces que hoy en día se exigen a los cocineros, como hablar con los clientes, halagar a los críticos, negociar con el doctor Ferrara y todo eso, y mientras tanto yo me dedico a lo que realmente me gusta.

Doce

Tommaso y Bruno hicieron una expedición para inspeccionar el restaurante donde el padre de Carlotta proponía invertir. Como era de esperar, teniendo en cuenta que el actual propietario estaba próximo a la jubilación, era una *trattoria* destartalada, sin el menor encanto ni gracia, sumida en un descuido generalizado.

Christophe les enseñó el local con aire de contrita resignación.

—Tenemos algunos clientes habituales —les confió—, pero hay demasiados restaurantes por aquí cerca, y la gente ya no come fuera tanto como antes.

—¿Lo ves, Bruno? —dijo Tommaso intentando sonar convincente —. La gente ya no come fuera.

—El mejor restaurante de Roma siempre estará lleno —replicó Bruno.

—A duras penas consigo pagar al personal —prosiguió Christophe —. A veces perdemos dinero, incluso en años buenos.

—¿Cuántos empleados tiene? —preguntó Tommaso.

—Dos. Johann me ayuda en la cocina, y Marie es la camarera... Entre nosotros —añadió bajando la voz—, ella es la principal razón de que muchos de nuestros clientes habituales lo sigan siendo.

Llamó entonces a la joven, que estaba arreglando los cubiertos en la otra punta de la sala:

—Marie, ven a saludar.

Ella se giró. De pelo negro como ala de cuervo, tenía la tez morena, unos pechos y unos labios generosos y un cuerpo lleno de curvas, comprimido entre las mesas y las sillas que abarrotaban el local.

—*Fosse a' Madonna!* —murmuró Tommaso entre dientes, y automáticamente desplegó su mejor sonrisa ganadora. Ella lo miró con malhumorado desdén, pero a él no le importó. En una chica como aquélla, un poco de desdén era de esperar.

—Encantado de conocerla —dijo Bruno, estrechándole la mano—. Dígame, Christophe, ¿cada cuánto hace inspeccionar los hornos?

—Cada seis meses —respondió Marie, en lugar de Christophe—. Al menos, desde que yo estoy aquí. Antes —se encogió de hombros—, ¡quién sabe! El papeleo estaba un poco atrasado.

—Marie también me ayuda un poco con la administración —explicó Christophe.

—Apaciguando a los acreedores, más que nada —dijo Marie.

—Seguramente lo harás muy bien —terció Tommaso con voz melosa. Marie ni lo miró—. Desde luego, esperamos sinceramente que te quedes con nosotros —prosiguió Tommaso.

—Tal vez —replicó ella, encogiéndose de hombros—. Depende de los planes que tengáis. Si me gustan, me quedaré, para ver cómo van las cosas.

—Nuestro plan es sencillo —intervino Bruno—. Vamos a servir la mejor comida de Roma. Buena comida romana, los mismos platos que preparaba la abuela, pero actualizados: un poco más simples, un poco más ligeros y con un pequeño toque aquí y allá, para que parezca que los comes por primera vez.

—Hum —dijo Marie con suspicacia—. Supongo que cambiaréis la decoración...

—A mí me encanta tal como está —le aseguró Tommaso.

Bruno tendió el brazo hacia una ristra de ajos que colgaba de una viga oscura. La apretó entre los dedos y vio cómo se deshacía en una lluvia de polvo.

—Bueno, quizá haya que hacer alguna pequeña reforma —reconoció Tommaso—, pero ya sabes que este *look* de los años setenta está bastante de moda últimamente.

—Es un agujero infame —repuso Marie con firmeza—. Hay que cambiarlo para atraer a gente más joven; pero no demasiado, para no ahuyentar a los clientes habituales. Una iluminación decente ayudaría bastante, pero tendréis que invertir por lo menos mil euros en renovar la instalación eléctrica.

—Es simpática —dijo Tommaso como sin darle importancia, mientras tomaba un café con Bruno después de la visita.

—¿Quién?

—La camarera.

—Parece muy organizada. Y eso, a decir verdad, podría ser una auténtica bendición, porque ni tú ni yo lo somos —dijo Bruno—. Entonces, lo hacemos, ¿no? —añadió, mirando a su amigo a los ojos.

—¡Claro que sí! —respondió Tommaso, aparentemente disipadas sus dudas originales.

—Bien. Tenemos que cambiarle el nombre, para que se note que ha

cambiado la dirección.

Tommaso reflexionó un momento.

—¿Qué te parece Il Cuoco? —sugirió.

—«El Cocinero.» Hum. ¿Referido a ti o a mí?

—Un poco a los dos.

—Muy bien, Il Cuoco —convino Bruno—. ¡Por el mejor restaurante de Roma! —añadió, levantando su taza de *espresso*.

Preparar unas cuantas cenas era una cosa, pero otra cosa muy distinta y mucho más trabajosa era crear toda la carta de un restaurante, como muy pronto Bruno tuvo ocasión de descubrir. Aun así, su inspiración siguió siendo la misma: Laura.

De la pequeña cocina de su apartamento emergía plato tras plato. Su propósito era recrear los platos tradicionales, pero intentando impartirles algo de su propia personalidad y comunicarles además esa peculiar cualidad que tanto le gustaba en Laura: esa mezcla de complejidad y sencillez, frescura y acidez, ingenuidad y experiencia. En cierto modo, cada plato que creaba tenía que saber a ella.

Tarareaba mientras trabajaba, perdido en una ventisca de aromas y mezclas. Con el tiempo, cuando volviera la vista atrás, recordaría esa época como una de las más felices de su vida, cuando todo era posible y su corazón aún no estaba roto, sino únicamente agrietado.

Laura había decidido enseñarle a Tommaso algunos de sus cuadros predilectos.

—Caravaggio era conocido por su carácter colérico —le informó, delante del *Muchacho mordido por un lagarto*—. Dicen que apuñaló a otro artista a raíz de una discusión por un cuadro. ¡Ah, y le encantaba la comida! Una vez le preguntó a un posadero qué alcachofas estaban preparadas con aceite y cuáles con mantequilla, a lo que el tabernero respondió que, si no podía distinguirlo por el olfato, tampoco notaría la diferencia cuando las comiera, y entonces Caravaggio la emprendió a puñetazos con él.

Tommaso asintió con escaso interés:

—Es dura la vida del camarero.

—Su gran obsesión era el realismo —prosiguió ella—. Quería que sus pinturas mostraran a los romanos corrientes, y no a figuras idealizadas de la historia sagrada.

Pero Tommaso ya se había marchado a ver otro cuadro. Su idea de visitar un museo consistía en recorrerlo a buen ritmo, mirando al pasar cualquier cosa que llamara su atención, pero sin detenerse nunca, para alcanzar la salida cuanto antes.

Al final, Laura se dio por vencida. ¿Qué importaba si Tommaso no compartía su amor por el arte? Era evidente que en aquel momento tenía muchas cosas en la cabeza.

En efecto, había algo que preocupaba a Tommaso y ese algo era la remodelación de Il Cuoco. Varios factores se combinaban para hacerlos exceder el presupuesto. El doctor Ferrara había conseguido nuevos socios, a quienes se refería en términos más bien ambiguos, pero la cantidad de dinero disponible para invertir era limitada, y nunca parecía suficiente. Lo primero eran las obras, que habían resultado tremendamente caras. Después estaba la bodega de Christophe, que Marie insistía en incluir en las negociaciones, aduciendo que el precio del traspaso debía tener en cuenta el valor de los vinos que quedaban en el local. Pero lo peor de todo era que Bruno estaba contratando personal y comprando lo último en equipamiento de cocina, sin reparar en gastos. Cuando Tommaso le preguntó si una batidora de veinte velocidades o un homo de leña eran realmente imprescindibles, Bruno se limitó a mirarlo con expresión perpleja.

Había un solo remedio, pensó Tommaso: Bruno tendría todo el equipamiento que quería, pero para conseguir el resto, iba a ser preciso recurrir al mismo procedimiento con que él mismo solía aprovisionar su despensa cuando era un pobre camarero novato.

Así pues, noche tras noche, Tommaso y Bruno se marchaban de Templi con los bolsillos llenos de cubiertos de plata. Con un audible golpeteo metálico, bajaban trabajosamente la colina, para volcar finalmente su botín en una caja que tenían en el apartamento.

—A este paso tardaremos todo un año en conseguir lo necesario —dijo Tommaso una noche, inspeccionando el contenido de la caja—. Voy a tener que pedir ayuda.

A partir de entonces, las pequeñas rapiñas en Templi adquirieron proporciones epidémicas. En ocasiones, Franciscus abría el cajón de la plata y no encontraba ni una sola cucharilla, al tiempo que ensaladeras, bandejas, platillos y hasta copas de cristal desaparecían sin dejar rastro, como si hubiera un fantasma en el local.

—Es la mafia —le dijo Franciscus a Alain en tono desesperado—. Cuando esos bastardos ladrones te señalan, no hay nada que hacer.

Alain no tenía la menor intención de volver a ver a Teodoro ni a sus amigos devoradores de pasta.

—Tendremos que habituarnos a vivir con esto —replicó—. Encarga cubiertos nuevos y sube un diez por ciento los precios.

El rumor se extendió rápidamente entre los amigos. Vincent, Sisto y otros colegas presentes o pasados los visitaban con frecuencia para

echarles una mano o aportar su contribución al botín. Los cubos de hielo de Il Cuoco tenían los escudos del Hilton o el Intercontinental, y por toda la cocina se veían objetos sustraídos del Radisson o el Marriott. Sisto llegó a presentarse montado en su Vespa con un fregadero bajo el brazo, únicamente balanceado por el peso de una licuadora eléctrica que llevaba metida con calzador en el bolsillo del lado opuesto.

Como no había dinero para contratar pintores, Tommaso y Bruno se ocupaban de todo ellos mismos, antes de irse a trabajar. Un día, mientras pintaban, oyeron un ruido misterioso debajo de» las sábanas que habían extendido para no manchar. Resultó ser un teléfono viejísimo, con la campanilla tan suelta y oxidada que el timbrazo no pasaba de ser un ahogado cascabeleo.

—*Pronto* —contestó Tommaso.

—¿Hablo con Il Cuoco?

—Sí, pero todavía no hemos inaugurado.

—¿Cuándo abrirán? —preguntó la voz con impaciencia.

Tommaso dijo la primera fecha que le vino a la mente:

—Dos semanas después de este sábado.

—Bien. Quiero hacer una reserva.

—Nuestro primer cliente —dijo Tommaso pensativo, mientras colgaba el aparato—. Parece que esto va en serio.

Laura iba a ponerse unos shorts blancos de hilo que no usaba desde hacía tiempo, pero cuando fue a abrochárselos, notó que ya no le cerraban. Probó entonces con otros pantalones y observó que también le iban un poco estrechos en las caderas.

Nunca hasta ese momento había tenido problemas de peso. Pero ahora, estudiándose en el pequeño espejo de su apartamento, tuvo que admitir que su figura indudablemente se había expandido.

—No te preocupes —la tranquilizó Judith—. Tengo muchísima ropa holgada que puedo prestarte. ¡Todo sea por esas fantásticas experiencias sexuales que estás teniendo!

Laura vaciló. Todavía no le había contado a su amiga que, en realidad, el sexo con Tommaso no era tan fantástico. Oh, sí, claro, él era guapísimo y la comida que le preparaba hacía vibrar todos sus sentidos con anhelante anticipación, pero en cuanto a la acción propiamente dicha, Laura estaba llegando poco a poco a la conclusión de que Tommaso era demasiado... simple y directo. Por no decir mecánico. A decir verdad, no habría sido posible preparar una pizza romana en el tiempo que Tommaso tardaba en hacerle el amor. Lento y minucioso en la cocina, parecía como si en la cama volviera a ser a

veces ese otro Tommaso, el italiano impaciente y exuberante que conducía a ciento cuarenta kilómetros por hora, se bebía el café de un trago y recorría trotando los museos de arte. Pero cuando todo lo demás era tan perfecto, ese pequeño detalle parecía insignificante.

Cuando finalmente Bruno reunió el coraje suficiente para anunciarle a Alain que se marchaba, el *chef de cuisine* lo llevó aparte.

—¿Adónde piensas ir? —le preguntó con calma.

—Voy a abrir un local propio.

—¿En Roma?

—Sí, en Roma.

Alain suspiró.

—Escucha —le dijo amablemente—. Eres un buen cocinero. Si a veces soy un poco severo contigo, es porque veo que eres como yo. Tú entiendes la cocina, tienes potencial. Pero ¿puedes decirme honestamente que ya lo sabes todo?

—Claro que no. Nadie puede decir eso.

—Entonces, ¿por qué tienes tanta prisa en dejar de aprender? Si de verdad quieres marcharte, permíteme que haga unas llamadas en tu nombre. Puedo conseguirte un puesto al lado de un maestro, alguien que te enseñe como es debido. ¿No quieres trabajar con los mejores? Puedo llamar a Bras, Martin, Ducasse... incluso a Adrià, si te apetece irte a trabajar a España. Una palabra mía, y cualquiera de ellos te haría un sitio en su cocina, lo mismo que le he hecho yo un sitio a Hugo. Simplemente, eres demasiado inexperto para lanzarte por tu cuenta. Espera unos años, aprende un poco más y entonces, cuando estés preparado, te ayudaremos a abrir un restaurante verdaderamente bueno, donde puedas ganarte tus estrellas. No tiene sentido dejar las cosas a medias, créeme.

Bruno dudó. Los nombres que Alain le estaba agitando delante de los ojos eran los de sus ídolos. Unos meses atrás, habría dado el brazo derecho sólo por oír a alguien diciéndole que era suficientemente bueno para trabajar con Guy Martin o Michel Bras.

Pero, desde entonces, habían cambiado muchas cosas. De algún modo, sus sentimientos por Laura habían transformado también las sensaciones que le inspiraba la comida. Los platos que había cocinado para ella formaban parte de un viaje iniciático del que ya no había retorno.

—Es usted muy amable, señor, y siempre le estaré agradecido —respondió—. Pero ya he tomado una decisión.

—El muy ladino —comentó Tommaso, cuando se enteró de la

conversación con Alain—. Te quiere mandar lejos de Roma sólo para que Il Cuoco no le robe la clientela.

Trece

-S

inceramente, Tommaso —dijo Laura una mañana, mientras se vestía —. ¿Tú me ves gorda?

—Claro que no —respondió él, y así era, porque si bien Laura había ganado unos kilos, aún distaba mucho de estar gorda. Tommaso suspiró. La falta de seguridad de Laura, por no mencionar su lentitud de reacción en la cama, empezaba a cansarlo.

En Roma no abundan los gimnasios. El varón italiano medio, enfrentado en el espejo a la evidencia de una creciente barriga, suele invertir en unos pantalones de corte más holgado, o bien en otro espejo, mientras que las mujeres parecen genéticamente programadas para la esbeltez, al menos hasta el día de su boda. No es de extrañar, por tanto, que al acudir a su primera sesión en el pomposamente denominado Gymnasia de San Giovanni, Laura se encontrara con varios conocidos norteamericanos, entre ellos Kim Fellowes. Enfundado en un gastado chándal con el escudo de la prestigiosa universidad donde había estudiado, el profesor sudaba en la máquina de remo a un ritmo constante de veintiocho paletadas por minuto.

—Hola, profesor —saludó ella, mientras se situaba en la cinta andadora.

—Buenos días —respondió él, que pese a estar próximo al final de sus mil metros diarios aún conservaba buena parte de su aliento—. No te había visto nunca por aquí.

—Me he apuntado hoy —le explicó ella.

El profesor se quedó mirando a Laura, que empezaba a correr. Al cabo de un momento, la piel de ella se empapó de sudor y un aroma dulce y casi imperceptible comenzó a difundirse a su alrededor. Era un olor a hierbas estivales, miel, aceite de oliva y sal, los sabores de la cocina de Bruno, liberados por segunda vez en el aire, pero mezclados esta vez con el delicado perfume de la piel de Laura.

Según el aparato de remo, Kim había llegado a la marca de los mil

metros, pero siguió remando, por el placer de contemplar a Laura. La joven se había recogido el pelo en una coleta, y tenía el finísimo vello del dorso del cuello perlado de sudor, como las gotitas de condensación que se forman en la fría superficie de una copa de vino blanco. Había algo incuestionablemente positivo en ella, se dijo el profesor. La mayoría de los estudiantes eran unos niñatos: hijos malcriados de padres ricos. Pero Laura era diferente. En sus clases de historia del arte, parecía devorar las explicaciones, como si estuviera famélica de conocimientos, como si se muriera por sustituir la papilla insulsa que le habían dado a cucharadas en la escuela por el auténtico saber.

«De una chica como ésa uno casi podría enamorarse», pensó Fellowes. Estrictamente hablando, las relaciones entre profesores y alumnos estaban prohibidas, pero estaban en Italia, y allí las reglas eran un poco más flexibles. En cuanto a la diferencia de edad, era de unos pocos años, menor que la que había entre Dante y Beatriz, por ejemplo, o entre Petrarca y su Laura.

Después de la ducha, la joven salió de los vestuarios y se encontró al profesor Fellowes esperando junto al tablón de anuncios, con un suéter elegantemente echado sobre los hombros.

—He pensado que quizá te gustaría dar un pequeño paseo conmigo —dijo él con cierta timidez.

—¿Qué clase de paseo?

—Un recorrido por mi Roma personal. Hay varias colecciones maravillosas que no están abiertas al público. Y después —añadió, encogiéndose de hombros—, tal vez podríamos almorzar algo ligero en algún sitio.

—Me encanta la idea —respondió ella.

La llevó a lugares que ella ni siquiera sabía que existían: pequeños *palazzi*, donde archivistas y conservadores les abrieron salas sombrías que albergaban obras maestras de valor incalculable. La hizo pasar junto a los guardias de seguridad del palacio Farnesio, que actualmente es la embajada de Francia, para hacerle ver los espléndidos techos de Carracci, cerrados desde hace tiempo a las vulgares hordas de turistas. En el palacio Doria-Pamphili, la condujo a las dependencias privadas de la familia, donde conversaron un rato con alguien de notable parecido con los retratos que colgaban de las paredes, obra de Tiziano. Visitaron capillas como pequeñas joyas, grandes salones con techos majestuosos e iglesias en penumbra, donde bastaba encender la luz para que extensos frescos de inimaginable belleza brotaran de la oscuridad.

—Es suficiente por hoy —dijo él finalmente—. No es bueno

atiborrarse de arte con el estómago vacío.

Entonces la llevó a un restaurante en una plazoleta, donde el propietario salió a saludarlos, llamándolo a él por su nombre. Una botella de vino frío de Orvieto y unos *grissini* largos e irregulares llegaron a la mesa instantes después de sentarse.

—Me temo que mi dieta me prohíbe los carbohidratos —dijo él en tono de disculpa—. Voy a pedir solamente una ensalada. Pero tú toma lo que quieras.

—Yo también tomaré una ensalada —dijo ella—. He estado comiendo demasiado últimamente, y no quiero deshacer lo hecho en el gimnasio.

—¿Vendrá Laura la noche de la inauguración? —preguntó Bruno a Tommaso, que hizo una mueca.

—Si te soy sincero, no lo había pensado.

—Tiene que venir —dijo Bruno con énfasis—. Estoy planeando algo especial para ella. Un auténtico menú renacentista, en honor a sus estudios.

—No hace falta que hagas nada —replicó Tommaso—. Mira, la noche de la inauguración tendremos el local lleno de clientes importantes. Puede que incluso venga algún crítico. Deberíamos pensar en ellos, y no en Laura. ¿Por qué seguir cocinando para ella?

Por un momento, Bruno sintió un tremendo impulso de contárselo todo a Tommaso. «Porque para mí, ella es la única persona que cuenta —hubiese querido decir—. Porque cambiaría todas las buenas críticas del mundo por una sonrisa suya. Porque la amo de una manera de la que tú, Tommaso, mi buen y noble amigo, no creo que seas capaz.»

Pero se tragó esas palabras antes de proferirlas, y en su lugar contestó:

—Piensa lo bien que quedaría que todos esos críticos y personas importantes descubrieran que algunos de los platos han sido creados en honor a una mujer concreta. La gente lo comentaría y quizá algunos trajeran a sus mujeres o a sus novias para probarlos.

—Hum... Sí, me gusta —asintió Tommaso—. La gran pasión del cocinero, reflejada en la creación de un manjar de amor. Es una gran idea. Ojalá se me hubiese ocurrido a mí.

Para inspirarse, Bruno se puso a recorrer los museos de arte, haciendo bosquejos de la comida que aparecía en los cuadros. Obviamente, había un sinfín de bodegones con frutas, e imágenes del dios Baco rodeado de uvas, pero lo que de verdad le interesaba era descubrir lo que comía la gente corriente en las tabernas y los

restaurantes de la época. Por fortuna, había muchos retratos de personas comiendo. Más útiles todavía eran los estudios para la Última Cena, para los que los artistas habían usado como modelo, claramente, la comida que a ellos mismos les servían.

Una tarde estaba estudiando los cuadros en la Galería Borghese, cuando de pronto oyó una voz familiar que lo llamaba por su nombre. Se volvió. Era Laura.

—Hola, Bruno. ¿Qué te trae por aquí?

Ocultando su libreta, él masculló algo acerca de una nueva exposición.

—Bueno, ya que estás aquí, deja que te muestre a mi pintor favorito —dijo ella, mientras lo enganchaba por un brazo y lo conducía a la siguiente sala.

—¿Te refieres a Caravaggio?

—¿Cómo lo sabías? —preguntó ella.

—No sé, me lo habrá dicho Tommaso —replicó él, encogiéndose de hombros.

Se detuvieron delante del *Muchacho con cesto de frutas* de Caravaggio.

—Te gusta la luz —dijo Bruno—, la forma en que incide de lado, dejando medio rostro en la sombra.

—Es cierto. Me gusta mucho.

—En cambio, Tommaso —dijo él, señalando con un gesto las pinturas— ve todo esto en términos culinarios.

—¿Ah, sí?

—Oh, sí. Me lo ha dicho. Me ha dicho que puedes ver lo que comía cada pintor, por la forma en que pintaba. Por eso Miguel Ángel, ahí —indicó con la cabeza—, sólo podía ser florentino. Seguramente le gustarían las carnes asadas, mejor cuanto más sencillas. Rafael —dijo señalando en otra dirección— es todo gracia y ligereza, como la cocina de su Urbino natal. Pero Caravaggio era romano, con los apetitos intensos propios de un romano. Cuando pinta una Última Cena, eso es justamente lo que pinta: una buena cena romana, con una auténtica ave asada recién salida del horno y el plato de *contorni* al lado, como la cena que le habrían servido en la hostería donde se alojaba.

—¿Tommaso ha dicho todo eso?

Él la miró, preguntándose si estaría de broma, pero parecía hablar totalmente en serio.

—¿Sabes? Creo que tiene razón —dijo ella, paseando con él del brazo por el museo—. Rafael se enamoró de la hija de un panadero, y empezó a —pintar pasteles en sus cuadros, en su honor. Y Caravaggio

casi siempre estaba en la ruina, así que probablemente pensaba en su siguiente comida mientras pintaba. Tengo que contarle a mi profesor lo que dice Tommaso. Creo que le interesará muchísimo.

Aquella tarde, Bruno pagó una fortuna por un viejo libro de cocina en el mercado de Porta Pórtese, y empezó a probar ideas nuevas. Finalmente se decidió por una receta de pollo asado relleno con pimientos, rellenos a su vez con higos, y se dispuso a hacerle los ajustes necesarios para convertirla en una creación digna de su destinataria.

Laura yace en la cama de Tommaso y se despereza voluptuosamente. Tommaso ya se ha marchado, para supervisar los preparativos de último minuto en Il Cuoco. Hoy, por fin, es la gran inauguración, y aún quedan un millón de cosas por hacer.

Ella se levanta y empieza a vestirse. Anoche cenaron alcachofas tiernas, achatadas en forma de estrella y fritas, y para su consternación, advierte que tiene una mancha de aceite en la blusa. Abre el armario de Tommaso para buscar una camisa limpia y da un paso atrás.

El interior del armario está cubierto de fotos. Fotos de chicas. Las hay castañas, pelirrojas... Hay algunas morenas de rasgos italianos, pero la mayoría son rubias. También está su foto, y ella recuerda el momento en que Tommaso se la hizo, en esa misma habitación, justo después de hacer el amor por primera vez.

—Oh —dice en voz alta, cuando empieza a entender las connotaciones de lo que está viendo.

Mira de nuevo a las otras chicas. Las hay por docenas. Ahora que las examina más de cerca, ve que la mayoría de las fotos fueron tomadas allí mismo, como la suya.

La sola idea de que todas aquellas mujeres hayan compartido la cama con Tommaso —la misma cama que ahora comparte con ella— hace que se le llenen los ojos de lágrimas.

—Mierda —dice—. Mierda. —Como alguien que se ha hecho un corte y ve aparecer la sangre un segundo o dos antes de sentir el dolor.

Y entonces lo siente.

A medida que el restaurante se iba llenando de clientes, Bruno no dejaba de vigilar la mesa de una esquina, reservada para Laura y su compañera de habitación. Pero seguía vacía.

A la una y media, los pedidos llegaban a buen ritmo. Habían hecho un buen trabajo, atrayendo a un montón de gente para la

inauguración. Los contactos de Carlotta en el mundillo de las revistas habían ayudado mucho, y el pequeño local estaba lleno a rebosar de clientes que jamás habrían visitado el restaurante bajo su antigua dirección. Entre los comensales había también unas misteriosas relaciones de negocios del doctor Ferrara, un grupo de hombres de aspecto áspero, con trajes carísimos, que el resto de los clientes trataba con cautelosa deferencia.

Para Bruno, la experiencia de dirigir una cocina entera era nueva, y prácticamente no podía pararse a respirar, si quería que todo estuviera perfecto. Pero finalmente, durante un breve paréntesis de calma, tuvo tiempo de hacer una pausa. Tommaso parecía tan desgraciado como un perro que ha perdido su hueso.

—¿Dónde está Laura? —preguntó Bruno, temiéndose de pronto lo peor.

—No vendrá —replicó su amigo sin más—. Hemos discutido.

Bruno se paró en seco, congelando el movimiento de sacar una bandeja del horno.

—¿Por qué?

—Por nada. O por algo, supongo. Pero nada que yo pueda entender. ¿O acaso tú entiendes por qué discuten las mujeres?

Tommaso parecía tan alicaído que Bruno le pasó un brazo por el hombro.

—Lo siento mucho, Tommaso. Imagino cómo debes de sentirte.

—Ha sido una discusión de nada —masculló Tommaso.

—Se te ve muy afectado —dijo Bruno en tono solícito.

—¿Qué me estás diciendo? Ya arreglaré las cosas con Laura. Estoy muy afectado por tener que quedarme metido aquí dentro —dijo, indicando la cocina—, cuando todo está pasando ahí fuera.

Mientras hablaba, Marie entró como un torbellino con un puñado de pedidos más, los dejó con un palmotazo en manos de Bruno y recogió del pasaplatos media docena de platos servidos, antes de salir otra vez a toda prisa.

—¡Puedo sentirlo! Hay vida ahí fuera. Mientras que, aquí dentro —miró a su alrededor y se encogió de hombros—, no haces nada más que cocinar.

—Ésta es la parte que de verdad importa —le hizo ver Bruno amablemente.

—Sí, pero es tu parte. Yo estoy aquí sin hacer nada. ¿No puedes darme algo que hacer?

—Desde luego. Hay que cortar filetes de pescado para la mesa cuatro.

—Genial. ¿Y qué tiene de divertido cortar filetes de pescado, si no

hay nadie que te vea haciéndolo? —se lamentó Tommaso tristemente, mientras se alejaba. Bruno no tenía respuesta. Se dio cuenta de que, si quería que la empresa fuera un éxito, iba a tener que encontrarle a Tommaso una verdadera ocupación.

Él volvió a lo suyo, pero parte de su mente seguía intentando hacerse a la idea de que Laura no iba a venir. De pronto, platos que hacía tan sólo unos minutos habían surgido de sus dedos como chispas le parecieron imposibles. Marie entró con otro puñado de pedidos y él se distrajo aún más, al tener que distribuirlos *entre* sus ayudantes, sin dejar de cocinar. En unos instantes, la fluida línea de producción empezó a atascarse. Hubo choques de unos con otros, agua hirviendo derramada sobre la piel, y pedidos duplicados o directamente descuidados.

—¿Qué está pasando aquí? —se quejó Tommaso cuando le llevó el pescado fileteado.

—Me he liado un poco —replicó Bruno secamente.

—Y que lo digas. Pues deslíate cuanto antes, porque acabas de fastidiar el pedido de la mesa seis y ahí precisamente hay un crítico de *Trova Roma*.

—Mierda —dijo Bruno, disponiéndose a rehacer desde el principio los platos de la mesa seis.

Marie entró con más pedidos.

—A ver si adiviná is quién acaba de entrar pidiendo una mesa.

—¿El primer ministro?

—Peor. Alain Dufrais. Y viene acompañado de un cocinero joven.

—Debe de ser Hugo Kass —masculló Bruno.

—Esperemos que no reconozcan las copas —dijo Tommaso.

—Siéntalos a la mesa que está junto a la de los mañosos. Así no se fijarán mucho.

Finalmente, cuando todos hubieron comido, el estruendo del comedor se redujo a un murmullo satisfecho.

Tommaso estaba en la sala, hablando con un complacido doctor Ferrara. Bruno se había quedado solo en la cocina. Sobre una encimera vio el móvil de Tommaso y advirtió que su amigo había compuesto un mensaje de texto para Laura.

Lo cogió y lo leyó. Decía así: «Hola, Laura. Perdona. ¿Nos vemos mañana? Besos, Tommaso.»

Todavía no lo había enviado. Bruno lo cogió y, con un ojo en la puerta por si volvía Tommaso, empezó a cambiarlo.

Cuando terminó, el mensaje decía así:

Hubiese querido cocinar una cosa esta noche…

Manjar de amor

Tome una chica norteamericana con piel color de miel y pecas rojizas como motitas de guindilla sobre los hombros. Condiméntela con albahaca, tomates, piñones y perejil. Caliéntela suavemente entre las manos durante varias horas, dándole la vuelta de vez en cuando, y sírvala directamente de la fuente, con vino y risas.

… pero, por desgracia, me falta un ingrediente. ¿Tal vez mañana?

Pulsó «enviar» y esperó durante un largo y agónico minuto, hasta oír el bip de la respuesta.

Qué bonito. ¿Por qué esperar a mañana? Me pasaré luego. Espero que todo haya ido bien. Con amor, L.

Cuando Tommaso volvió, cogió el teléfono y exclamó:

—¡Oh!

—¿Qué hay?

—Debo de haberle mandado el mensaje sin darme cuenta. Pero parece que Laura me ha perdonado.

—Eso es bueno —dijo Bruno, enterrando la cara en el cazo que estaba limpiando.

—*Pronto*?

—Carlotta, soy yo.

—Hola, Laura. ¿Cómo va todo?

—Voy de camino a casa de Tommaso.

—Entonces, ¿os habéis reconciliado?

—No, pero estamos a punto de hacerlo.

—¡Vaya, qué rápido!

Laura sonrió.

—Déjame que te lea el mensaje que acaba de mandarme.

Cuando terminó, Carlotta exclamó:

—¡Oh, Laura, es precioso!

—¿A que sí? Éste no pienso borrarlo.

—Parece que vais bastante en serio, ¿no? —dijo Carlotta suavemente—. Se diría que os gustáis de verdad.

—Quizá. Al principio no me paré a pensarlo demasiado. Pero cuando vi aquellas fotos y pensé que algún día la foto de otra podía tapar la mía, no pude soportarlo. —Hubo un intervalo pensativo—.

¿Te he dicho ya que cambia el tono de mi móvil cada vez que me quedo a dormir en su casa?

—Un bonito detalle. ¿Cuál tienes ahora?

—*Stairway to Heaven*.

—Apropiado. Pero un poco pasado de moda. —Carlotta guardó silencio un instante—. ¿Te acuerdas? Cuando empezó todo, lo único que buscabas era un hombre hábil en la cama. Y mírate ahora, enamorada.

—¿Sabes la ironía de todo esto? En realidad, tampoco es tan hábil.

—¿Ah, no? —se sorprendió Carlotta.

—Cuando lo conocí, la atracción fue puramente física. Es guapísimo, ya lo has visto. Pero lo que me encanta de él es que de verdad cree en algo. Tiene pasión, todo lo que hace tiene un sentido. Sabe que tiene un gran talento y está dispuesto a todo, a todo lo que sea preciso, para expresarlo. Por eso sé que a veces, para él, la cocina está antes que yo; pero no me importa, porque la cocina es algo inherentemente generoso.

—¡Caramba! ¡Sí que estás enamorada!

—Supongo que sí —admitió Laura.

—¿Qué vas a hacer? Quiero decir, cuando tengas que marcharte de Italia...

—No lo sé. Ya les he dicho a mis padres que quizá me quede hasta el final del verano. Pero después... no quiero ni pensarlo.

Había llegado a la calle de Tommaso. Podía ver a los chicos en el bar de Gennaro, tomando juntos una *grappa*.

—Ya he llegado. Tengo que dejarte.

—Buenas noches, *cara*.

—Serán muy buenas, gracias.

Catorce

De la revista *Stozzi*:

La cocina romana se vuelve cocina romántica Hace seis semanas, tomé una de las mejores comidas de mi vida. El lugar fue Roma, en casa de mis padres, donde un joven cocinero de enorme talento, Tommaso Massi, se había ofrecido a prepararnos algunas de las recetas de nuestra ciudad natal. El menú era sencillo, el mismo que puede encontrarse en cualquiera de los cientos de *ristoranti* que abarrotan el centro de la ciudad: *pinzimonio*; *tortellini* frescos *al pomodoro; saltimbocca*, y tartufo de chocolate para postre. Lo que elevó aquella comida al nivel de arte fue, ante todo, la calidad de los ingredientes, y después, la habilidad del cocinero, cuya pasión es recrear los platos tradicionales y presentarlos en su auténtica gloria. Del mismo modo que la capilla Sixtina o las estancias de Rafael han revelado colores inesperadamente luminosos y vibrantes, superiores a todo cuanto podríamos haber imaginado, una vez liberadas con mano experta de siglos de polvo y hollín acumulados, aquellos platos sencillos recuperaron en manos de este joven mago una frescura y un esplendor insuperables.

Pero lo más notable de aquella comida fue el efecto que tuvo en mí, y no me refiero únicamente a mi paladar. ¿Cómo expresarlo? Mientras la comida iba siendo consumida, a mí también empezó a consumirme una pasión de distinta naturaleza. Los sabores intensos y sensuales de Massi y su destreza en la cocina parecían haber despertado apetitos que sólo en la alcoba podían ser plenamente satisfechos.

El papel de dios del amor le sienta a la perfección a Massi, tan apuesto como encantador en el trato, y de una modestia admirable. Cuando le preguntan por sus platos, parece como si le costara explicar por qué están tan logrados. «Simplemente es comida —contesta, encogiéndose de hombros—. La compras, la cocinas, la sirves. Después de todo, el cocinero no es más importante que un camarero. Un buen camarero tiene unas habilidades que a menudo se subestiman.» La buena noticia es que este estupendo chef está cocinando ahora en su propio establecimiento, Il Cuoco, en el Viale Ostenze. Tuve la suerte de comer allí poco después de la inauguración y el placer de comprobar que su talento ha resistido intacto la transición a un escenario más

amplio. Las mujeres de Roma están de parabienes... y también lo están sus parejas.

De *Wanted in Rome*:

El «restaurante romántico» no es corriente en esta ciudad. El romano medio prefiere cenar bajo focos antiaéreos que a la luz de las velas, para inspeccionar mejor lo que se lleva a la boca. Pero las velas de Il Cuoco, en el Viale Ostenze, no ocultan nada, excepto quizá la belleza de la comida, que de todos modos resulta evidente incluso con los ojos vendados. Se trata de cocina tradicional creativamente reinventada y, a juzgar por las expresiones de beatitud de los otros comensales, capaz de convencer a todos tanto como nos convenció a nosotros. Muy recomendable.

De *Time Out Roma*:

La genialidad de un Fellini y la pasión por la gastronomía se combinan en la versión de la *trattoria* romana tradicional que propone Tommaso Massi, el jovencísimo chef de moda. Clientela moderna, luz tenue, música estudiadamente retro e impresionante acogida gracias al *boca oreja*, para una cocina que está a la altura de las expectativas. Dicen los que saben que este cocinero entiende el corazón de las mujeres. Cuando Massi salió de la cocina para recorrer las mesas, la reacción fue más la que habría provocado una estrella del rock que un restaurador. Reserve con tiempo, o se quedará sin mesa.

De RomeBuddyBoard.com:

Mensaje de Alessandro Bonaguidi:

> ¿Habéis oído los rumores acerca de Il Cuoco? Dicen que las mujeres se ponen como fieras en celo después de cenar allí.

Mensaje de Miko Trenti:

> Sí, yo fui con mi novia. A nosotros nos funcionó. Puede que a vosotros os haga más o menos efecto.

De *II Messaggero*:

La tradición y la inspiración del imperativo cultural que es Roma se pueden explorar gastronómicamente a través de la fantasía de un cocinero. En el *ristorante* Il Cuoco, los ávidos peregrinos pueden confiar a Tommaso Massi la *creación* de un *abbacchio alla cacciatore o* una *coda alla vaccinara*, así como de otros platos más míticos acordes con su filosofía alimentaria. La tradición romana es el punto de referencia. Los

sabores armonizan el pasado con el presente y son, por ende, la expresión de una civilización rigurosamente pasional y orientada a la creación. Aproximadamente, 80 € la cena para dos, con vino.

Mensaje anónimo en un foro de www.e-pinions.it/roma:

> ¡Dios mío, es cierto! ¡Todo lo que dicen! ¡Id todos a Il Cuoco, tíos, y ya veréis que el menú incluye mucho más que la cena!

De *The Pocket Guide*:

De *The London Review*:

Los lectores de esta columna ya sabrán que tuve la fortuna de estar presente en la última cena ofrecida por el presidente francés François Mitterrand, cuando ya era consciente de la inminencia de su muerte por cáncer. En esa memorable ocasión, no sirvió queso ni postre. Lo último que deseaba saborear el presidente en este mundo era el hortelano, una pequeña avecilla canora, ridículamente protegida por la legislación en todos los países de Europa. Mitterrand degustó su hortelano como manda la tradición, con un paño cubriéndole la cabeza, para apreciar mejor el intenso aroma del ornitológico bocado. Yo hice lo propio con el mío: me lo eché entero a la boca, lo decapité con los dientes y escupí la cabeza en un cuenco. A mi alrededor, sólo se oían los resuellos de los otros comensales, mientras se echaban al coleto los generosos jugos que fluían de los cuellecitos cortados de las aves.

Una vez capturado, el hortelano se mete en una caja y se ceba durante un mes con higos; después hay que ahogarlo en *cognac* y asarlo durante unos minutos, entero, en horno muy caliente. Es un plato tradicional para exaltar las pasiones amorosas. Por ejemplo, en la novela *Gigi*, de Colette, la protagonista aprende a comer huevos y langosta para codearse con la alta sociedad, pero en referencia a su aprendizaje como prostituta, dicen que «está aprendiendo a comer hortelano».

Me vino a la mente esta curiosidad histórica cuando arrastré a mi consentido paladar, y también a Fiona, mi consentida novia—trofeo, al degradado entorno donde se encuentra Il Cuoco, en Roma. Si al estimable lector le gustan los restaurantes —y debo decir que yo los detesto—, puede que éste se ajuste a sus preferencias. Ofrece la usual combinación de mesas, sillas y camareras guapas, pero la masiva

presencia de seres humanos obró el habitual efecto depresivo en mi estado de ánimo. La comida, sin embargo, no era mala, aunque lamentablemente no había hortelano en el menú. No recuerdo lo que pedimos, pero sin duda surtió un profundo efecto en Fiona, que esa misma noche, más tarde, me informó de que pensaba dejarme. Sinceramente, ha sido un alivio, pues sus demandas sexuales empezaban a agotarme. Si alguien desea ocupar su lugar, puede escribirme a la dirección habitual, adjuntando una foto y un sobre franqueado y autodirigido.

De *Roma'ce*:

Una de las mejores comidas que ha probado este crítico. Cada plato sabía inconfundiblemente a sus ingredientes, que eran de la mejor calidad posible. Reinterpretaciones simples, precisas e imaginativas de los clásicos. El chef Tommaso Massi es una maravilla. Imprescindible hacer reservas.

Quince

Estaba lleno, y no sólo los fines de semana: todas las noches y también todos los mediodías, el pequeño comedor se llenaba hasta la bandera. Llegaban en parejas, porque la reputación de Il Cuoco, como muy bien había predicho el doctor Ferrara, se debía en parte al fabuloso sabor de la comida y en parte al fantástico efecto que el consumo de los manjares ejercía sobre la libido femenina. Los maridos descubrían que sus esposas les perdonaban los pequeños fallos domésticos; los jóvenes en una primera cita comprobaban que una invitación a Il Cuoco era más persuasiva que cualquier cantidad de piropos musitados al oído, y los novios indolentes se percataban de que la sutil seducción de una cena de cinco platos era una cómoda y agradable alternativa a otro tipo de preliminares.

Había sido preciso contratar a un par de pinches más para ayudar en la cocina, pero aun así, Bruno tenía más trabajo que en toda su vida. Su jornada empezaba poco después del alba, cuando se presentaba en el restaurante para supervisar la llegada de los suministros. A las diez comenzaba a hacer los postres y a las once estaba preparando los almuerzos. Tratándose de Italia, la comida empezaba tarde. No era raro que algunos clientes llegaran a las tres; pero además —tratándose de Italia—, tampoco era raro que esos mismos clientes, que habían pasado toda la mañana de aquí para allá, corriendo y maldiciéndose unos a otros por ir despacio, de pronto perdieran todo afán de apresuramiento por el solo hecho de sentarse a la mesa, y se dieran por mortalmente ofendidos si, por ejemplo, les servían el *secondo* menos de media hora después de acabar el *primo*. Así pues, los últimos comensales del mediodía todavía estaban terminando sus copas de *distillati*, a las cinco o las seis de la tarde, cuando sólo faltaban dos horas para que llegaran los primeros clientes de la cena. Con suerte, Bruno conseguía salir del restaurante en torno a la medianoche, para dormir un par de horas antes de que todo empezara de nuevo.

Pero estaba cocinando, y eso era lo único que le importaba. Por

primera vez en su vida, los platos que salían de la pequeña cocina llevaban su firma. Eran fiel reflejo de su personalidad e influencias: romanos, como él mismo; obras de virtuosismo, por ser él un virtuoso; sensuales, pasionales y físicos, porque también así era su naturaleza. Y si sus anhelos quedaban insatisfechos, si su amor por Laura no era correspondido ni se consumaba, tal vez eso no hacía más que añadir a sus platos un sabor fuerte, una electrizante sensación de premura teñida de tristeza. «Cómeme ahora —parecían susurrar—, tómame ya. Porque el fruto sólo estará maduro hoy, y la carne no estará tierna más que un momento. Todas las cosas están llamadas a desaparecer; goza de los placeres mientras puedas.»

Tommaso le había enseñado a Marie todo lo que sabía acerca del oficio de camarero: cómo balancear bandejas cargadas de platos calientes con una sola mano; cómo servir el vino, y cómo teatralizar el servicio de cada mesa, para que los comensales supieran, incluso antes de probar la comida, que los platos servidos eran cosa seria y dignos del mayor respeto. Pero el uniforme había sido idea de la joven: una ceñida blusa negra bajo un largo delantal blanco de corte masculino, de tal manera que por delante parecía llevar el atuendo tradicional de los camareros y sólo cuando se volvía dejaba ver la brevísima minifalda que llevaba debajo. Era un detalle que inevitablemente potenciaba la embriagadora atmósfera de Il Cuoco. Por la naturaleza de la cocina de Bruno, no era raro que hacia el tercer o cuarto plato los comensales sintieran pulsiones intensas de otra clase de apetito. Los que acudían sin pareja —e incluso algunos de los que iban acompañados— se sorprendían a veces siguiendo con la mirada a la hermosa romana de cabellos negros como ala de cuervo y ojos centelleantes, que más de una vez se vio obligada a frenar los avances de algún rendido admirador. Pero tratándose de una romana, tenía una habilidad casi innata para pararles los pies a los importunos, y cualquiera que se pasara de la raya no tardaba en batirse en retirada, con las mejillas y las orejas ardiendo, bajo una lluvia de imprecaciones.

Mientras tanto, Tommaso seguía con muy poco quehacer. Marie tenía muchísimo trabajo, pero era tan competente que el comedor rodaba a la perfección. En la cocina, Tommaso podría haber ayudado un poco a Bruno, pero una vez que los turnos de servicio se ponían en marcha, el cocinero parecía funcionar con una especie de místico piloto automático que le permitía atender intuitivamente una docena de pedidos diferentes a la vez; además, en realidad no quería la ayuda de un simple aficionado. Así pues, el momento culminante de la noche

de Tommaso llegaba con su habitual recorrido por las mesas de los clientes. La adulación que recibía en esas ocasiones era como lluvia para una planta sedienta, y no hacía falta que le insistieran mucho para que cogiera una silla y compartiera un *distillato* o una copa de vino con el público que lo idolatraba.

En uno de esos recorridos se produjo el Incidente del Puro. Tommaso había aceptado un *sambuca* —un licor de anís que tradicionalmente se quema antes de beberlo—, a instancias de dos jóvenes mujeres que le estaban exponiendo con todo lujo de detalles el alcance de su genialidad, cuando el humo procedente del cigarro de una mesa vecina empezó a derivar en su dirección.

Primero Tommaso lo apartó con la mano, pero después echó una mirada al fumador y vio que su acompañante aún estaba cenando. Entonces, en tono sosegado se volvió hacia el hombre del puro y le dijo: —Posiblemente su amigo podría apreciar mejor mi *mousse* de castañas si no le supiera al humo de su cigarro.

El hombre contempló a Tommaso con una mueca de desprecio.

—*Che cazzo stai dicendo?* ¿A mí qué coño me dices?

—Le digo, señor, que tal *vez* sería *más* apropiado dejar el cigarro para cuando los otros comensales hayan terminado de cenar.

—Lleva toda la noche fumando esas cosas —intervino una joven de otra mesa.

Una expresión de dolor surcó el rostro de Tommaso.

—Eso demuestra muy poca consideración por su parte, amigo mío.

—*Vaffanculo a lei, e a sua soreta.* Idos a tomar por culo, tú y tu hermana —dijo el fumador, indicando con un gesto a Marie, que pasaba junto a ellos.

Con toda calma, Tommaso cogió el puro y lo apagó en el vino que estaba bebiendo el hombre.

—Ni es mi hermana, ni se va a ningún sitio —replicó.

Por un momento, el fumador se quedó mirando a Tommaso con ojos desorbitados. Tommaso cogió su *sambuca*, y mientras el hombre se levantaba de la silla con el puño preparado, Tommaso le vertió el líquido inflamado por los pantalones.

—Marie, un vaso de agua para el señor —dijo—. A juzgar por el humo, se diría que se está incendiando.

Los aplausos en toda la sala fueron ensordecedores.

Aquella tarde, Bruno, Tommaso y Marie recibieron una visita: una persona educada y de aspecto eficiente, que dijo estar inspeccionando el restaurante en nombre de cierto grupo de inversores. Marie, que ya se estaba esperando una de aquellas visitas, le preparó un *espresso* al

amable caballero y le propuso repasar los libros de contabilidad, oferta que el visitante declinó con una leve sonrisa. Según dijo, prefería ver el libro de reservas. Se justificó diciendo que la contabilidad, en particular la destinada a las autoridades, pecaba a veces de excesivo pesimismo. En su experiencia, el libro de reservas era un reflejo mucho más fiel de la salud de cualquier restaurante.

Comenzó a hojear el libro, con ocasionales gestos de aprobación.

—Entonces, están ingresando ustedes... —dijo por fin, mencionando una cifra que, para gran asombro de Marie, sólo se apartaba en pocos euros del importe real—. Lo cual, restando los costes, les deja unos ingresos netos de... —añadió poco después, como si acabara de ocurrírsele. Una vez más, Marie quedó sorprendida por la exactitud del cálculo.

»Nos llevaremos el cuatro por ciento —dijo con expresión pensativa, mientras asentía con la cabeza—. De los ingresos brutos, naturalmente. Pueden contabilizarlo como margen sobre el aumento de los costes, que es desgravable. Prácticamente no lo notarán. Ahora veamos, ¿necesitan algo?

Marie lo pensó un momento.

—Nos iría bien un permiso para abrir una terraza en verano —dijo —. Lo hemos pedido, pero hasta ahora no hemos obtenido respuesta.

—Denlo por hecho. ¿Algo más?

—Una de las vecinas se queja de la basura que se acumula en la parte trasera del local.

—Trataré de que la recojan dos veces por semana. ¿Nada más?

—Al chef le cuesta mucho conseguir lubina que no sea de piscifactoría.

—Tengo unos amigos mayoristas que pueden conseguírsela.

El amable caballero se bebió el *espresso*, se puso de pie y le tendió la mano a Marie: —Ha sido un placer hacer negocios con ustedes. Vendré a comer aquí un día de éstos, muy pronto. Y si necesitan algo, lo que sea, díganselo a Franco, el chico que les trae las verduras. Él sabe dónde encontrarnos —dijo, dándose unos golpecitos en la nariz —. Pero no es necesario que le mencionen nuestro pequeño trato al doctor Ferrara, ¿entendido?

Como todos reconocieron después, el servicio era notablemente bueno por el precio, sin duda mucho más de lo que recibían a cambio del impuesto sobre la renta.

—*Uno ristretto, Gennaro, per favore* —dijo Tommaso con expresión agotada a la mañana siguiente—. No, mejor que sean dos.

—¿Dos? —replicó Gennaro sacudiendo la cabeza—. Nadie puede

beberse dos *ristretti*.

—Yo sí puedo, créeme —insistió Tommaso, mientras se sentaba a una mesa y apoyaba la cabeza sobre las dos manos—. Y, aun así, podría volver a casa y seguir durmiendo.

—¿Quieres que te los sirva ahí, en la mesa? —preguntó Gennaro con expresión astuta, dejando traslucir su interés por cobrarle la diferencia.

—Déjalo en paz, Gennaro —lo recriminó Bruno, sentándose junto a su amigo—. ¿Qué te pasa, Tommaso?

—Es Laura. Está acabando conmigo.

Bruno dio un respingo. Si Laura fuera su novia, él tampoco querría dormir mucho, se dijo. Sin prestar atención a su reacción, Tommaso continuó: —Es un poco... no sé... rara.

—¿En qué sentido?

—Está obsesionada con la comida.

Bruno sabía que no debería haber mantenido aquella conversación, pero no podía evitarlo.

—Bueno, ¿y qué? Yo también estoy obsesionado.

—Sí, ya. Pero lo de ella es un poco raro.

Un ruido como de pistones martilleando sobre una plancha de acero salió de la Gaggia de Gennaro, cuando la enorme unidad de bombeo industrial que le había instalado empezó a bombear agua hacia un espacio mucho más pequeño de lo que podría haberse considerado natural. Sonaba como una viejísima locomotora de vapor subiendo por una pendiente empinada y, como en los viejos trenes de vapor, hubo un espectral instante en que pareció que no iba a conseguirlo. El martilleo se volvió más y más lento, más y más trabajoso, hasta que por fin, con el agudo y quejoso chirrido de la presión liberada, el agua irrumpió en el compacto café molido. Cuando finalmente se disipó la cacofonía de gruñidos, resuellos, tuberías asmáticas y juntas temblorosas, Gennaro llevó a la mesa los dos diminutos dedales de *ristretti*.

—Mira, si te bebes los dos, la casa te invita al tercero —bromeó.

Tommaso se bebió de un trago uno de los cafés y, tras una brevísima pausa, el segundo.

—Cuando quieras, Gennaro.

—¿Estás de guasa? Te morirás. Me refería a la próxima vez que vengas.

—Ahora mismo me irá bien.

Sacudiendo la cabeza ante la locura de la juventud, Gennaro se retiró detrás de la barra.

—¿Raro? ¿Por qué raro? —quiso saber Bruno.

Tommaso se inclinó sobre la mesa y bajó la voz.

—Verás, anoche me pidió que la untara con aceite de oliva y romero, y que la hiciera dar vueltas lentamente en el palo de mi asador, ya me entiendes.

Bruno hizo una mueca.

—¿Romero?

—Ya te dije que es un poco rara.

—Cierto. Hubiese quedado mucho mejor con mejorana.

—¿Qué has dicho?

—Nada, olvídalo. Entonces, ¿cuál es exactamente el problema?

—Ahora quiere que invente otras «recetas», como ella las llama. Y, entre nosotros —prosiguió, bajando aún más la voz—, a veces me cuesta mucho hacerla llegar.

Bruno casi no oyó eso último. Su imaginación estaba corriendo carreras.

—Yo la cubriría con pasas y la espolvorearía con azúcar glas.

Se sonrojó. ¿Lo había dicho en voz alta? ¡Otra vez estaba pensando en ese maldito pastel de bodas!

—No sé, sería una posibilidad —añadió—. O también podrías...

—Espera, espera —dijo Tommaso, buscando un bolígrafo—. Déjame que apunte algunas de esas cosas.

Gennaro le llevó el tercer café.

—Es el más fuerte que he hecho hasta ahora —le advirtió—. Acabo de subir la presión.

Impávido, Tommaso se lo bebió de un trago.

Cuando llegaron al restaurante, Tommaso tenía el cerebro echando humo, los ojos desorbitados y se movía como si tuviera muelles en las suelas de los zapatos. Al oír el teléfono, lo descolgó y gritó *«Pronto»* con voz de loco.

—¿Qué quiere? ¿Una reserva? ¿Por qué? ¿Quién es usted? —Hubo una pausa mientras escuchaba—. ¿Qué le pasa a su voz? —preguntó —. ¿Tiene algún problema para hablar? Pues aquí no queremos a nadie con problemas para hablar. ¿Dentadura postiza? ¿Me está diciendo que lleva dentadura postiza? Yo soy Tommaso Massi. ¿Usted cree que mi cocina se puede apreciar con dentadura postiza? Sí, lo mismo digo, váyase al infierno —vociferó, colgando el aparato—. De ahora en adelante, Marie —añadió en tono risueño—, quedan prohibidos los fumadores y las dentaduras postizas. ¿Qué pasa?

Bruno y Marie lo estaban mirando boquiabiertos.

—Por un momento —le dijo Bruno suavemente—, creí estar oyendo a Alain Dufrais.

—Oh. —Tommaso parecía afectado—. Sí, claro, lo siento. Debo de haber bebido demasiado de ese maldito café.

A Tommaso le gustaba observar a Marie mientras trabajaba. Le gustaba la forma que tenía de ponerse de puntillas para hacer pasar el opulento trasero por la estrecha separación entre dos sillas, y la fluidez de sus pechos cuando se inclinaba para recoger una mesa. A veces intentaba flirtear con ella, pero aun cuando desplegaba todo su considerable encanto, ella mantenía las distancias con aire profesional. Tommaso no estaba habituado a que lo trataran así. Se sorprendió pensando en ella con anhelo. Por alguna razón, sabía que Marie jamás le pediría que le pusiera aceitunas deshuesadas en los pezones, ni que se inventara juegos extraños con claras a punto de nieve.

Además, Marie sabía ponerlo en su sitio. Cuando en un repentino impulso Tommaso anunció que pensaba dejar el comedor completamente a oscuras para que todos pudieran concentrarse mejor en el sabor y el aroma de la comida, Marie lo llevó aparte y le pidió, primero, que le explicara cómo iba a servir ella las mesas sin ver nada, y segundo, que dejara de comportarse como un imbécil presuntuoso, porque de lo contrario iba a meterle un tenedor por la nariz delante de todo el mundo.

Esa noche, estaban poniendo en orden el local después de despedir a los últimos clientes, cuando Marie dijo de pronto: —Será mejor que me cuentes qué os traéis entre manos.

—¿A qué te refieres?

—Se supone que tú eres el chef, pero el que cocina es él —dijo señalando a Bruno—. Y no me vengas con el cuento de que las recetas son tuyas y él hace solamente lo que tú le has enseñado, porque sé que no es cierto.

—Ah... —titubeó Tommaso—. Verás. Había una chica, y ella quería salir con alguien que supiera cocinar, y yo quería salir con ella, así que le dije que sí sabía. Que sabía cocinar, aunque no era verdad. Pero Bruno sí sabía y... y todo empezó a partir de ahí —explicó con expresión indefensa.

—¿Me estás diciendo que has abierto un restaurante para evitar que una chica se entere de que no sabes cocinar? —preguntó Marie, incrédula.

—Sí, supongo que ha sido así.

Al oírse a sí mismo diciéndolo de ese modo, Tommaso experimentó una sensación que le resultaba cada vez más familiar, la sensación de no entender del todo cómo ni por qué las cosas se habían vuelto tan

complicadas.

—Si ella se entera de que no soy más que un camarero —añadió—, probablemente me dejará.

—¿Y qué tiene de malo ser camarero, si puede saberse? —le espetó Marie, con un inquietante golpeteo de la punta del zapato en el suelo.

—Nada, nada en absoluto —le aseguró él. Había algo en Marie que disuadía de discutir con ella.

—Ésa es la historia más estúpida que he oído en mi vida —declaró Marie.

—Es bastante estúpida, sí —convino Tommaso.

—Entonces, ¿cuándo piensas decirle la verdad?

—Pronto —respondió.

Una idea estaba cobrando forma en su mente. Si Laura se enteraba de la verdad, lo dejaría. Su vida volvería a ser como antes y, a decir verdad, a Tommaso esa perspectiva no le disgustaba en absoluto.

Dieciséis

Desde que Bruno había empezado a crear la carta para Il Cuoco, no había dejado de luchar con la imposibilidad de crear el plato que le había mencionado a Tommaso aquella primera noche, cuando ambos volvían a pie de Templi, hablando de la diferencia entre la comida afrodisíaca y el manjar de amor propiamente dicho.

Bruno recordaba muy bien lo que había dicho en aquella ocasión: «Si quieres que alguien se enamore de ti, tendrás que cocinarle algo que demuestre que comprendes su alma.»

«¿Por ejemplo?», le había preguntado su amigo.

Bruno también recordaba, palabra por palabra, cuál había sido su respuesta: «Tendrías que conocer a fondo a la persona en cuestión: su historia, su procedencia, su carácter sencillo o refinado, seco o aceitoso. Tendrías que haberla saboreado, y saber si su piel es dulce o picante, salada o insípida. En pocas palabras, tendrías que amarla, e incluso así, es posible que no la conocieras lo suficiente como para cocinarle un plato capaz de capturar su corazón.»

Pero si bien estaba convencido de amar a Laura, descubrió que era difícil, mucho más difícil de lo esperado, crear una receta que le hiciera justicia. Sabía que tenía que ser algo dulce, tan leve que fuese poco más que un bocado y que dejara al paladar suspirando por más. Pero también tenía que ser perfecto, y la perfección era esquiva. Como un alquimista que perseguía desesperadamente la fórmula capaz de transmutar los metales vulgares en oro, Bruno lo probaba todo. Lo intentaba una y otra vez, siempre con la esperanza del éxito, pero sin conseguirlo nunca completamente. Faltaba algo, un ingrediente que no podía nombrar ni describir, ni siquiera por su ausencia.

Entonces, una tarde, Laura se presentó en Il Cuoco. Estaba buscando a Tommaso, que no se encontraba en el local, y entró a la pequeña cocina antes de que Bruno se percatara de su presencia. Bruno hablaba solo, mascullando entre dientes, mientras iba y venía descalzo de la cocina al frigorífico y de ahí a la encimera, probando diferentes combinaciones de sabores y texturas, irritado hasta la

exasperación por su falta de éxito. Estaba cerca, sabía que estaba cerca, pero faltaba algo... Su rostro resplandecía de sudor por el calor del horno; tenía el pelo manchado de harina y aceite, y sus manos estaban cubiertas de salpicaduras de azúcar quemado, que prácticamente no había advertido ni menos aún se había parado a limpiar.

A Laura la había atraído a la cocina el aroma más extraordinario que hubiese percibido en su vida. Esperaba encontrar a Tommaso, pero su asombro al ver a Bruno sólo pudo compararse con su sorpresa ante la intensidad del aroma.

Olía a bizcocho haciéndose en el horno, lo cual la retrotrajo a la cocina de su infancia, cuando volvía a casa de la escuela y se encontraba a su madre en la cocina, preparando el té... Pero también olía a hierbas medicinales, y eso le hizo recordar las veces en que enfermaba y su madre la cuidaba, abrigándola bien en la cama. También había un toque especiado y una tenue insinuación navideña: nuez moscada, tal vez, y también clavo... pero por debajo había algo más, algo engañosamente suave y emoliente, como vainilla o eucalipto. De pronto recordó la sensación en la mejilla del beso que le daba su padre cuando se iba a la cama, el roce de la sombra de barba que tenía al final del día y aquel olor... podía sentirlo: era el olor de su colonia, del traje que llevaba a la oficina, del dormitorio de sus padres y de la gran cama de matrimonio, con la oscura y aterradora idea de las cosas que pasarían allí. Pero al cabo de un instante volvió a relajarse, porque también había olores reconfortantes: manzanas, brandy y una base de pastel hecha con mantequilla y canela.

—¿Qué es? —preguntó casi sin aliento.

Bruno se dio la vuelta y se quedó mirándola con ojos de loco.

—Estoy haciendo pastel de manzana —respondió.

Pastel de manzana... Hacía años que Laura no comía pastel de manzana. De pronto se sintió a miles de kilómetros de su casa y le brotó una lágrima.

—Lo siento —dijo ella con voz temblorosa.

—Mira. Está listo.

Sin molestarse en ponerse las manoplas del horno, Bruno abrió la puerta y sacó la bandeja del pastel. Era extraordinariamente pequeño, como hecho para una muñeca. Cuando lo hubo apoyado sobre la encimera, ella hundió la cara en el vapor y aspiró profundamente.

—¿Me das un poco?

—Desde luego —respondió él—. Lo he hecho para ti. Sólo necesita un poco de crema... así.

Cogió una cuchara y la hundió en el pastel, liberando así más

vapor. Todo el pastel ocupaba apenas más espacio que una simple cucharada. Le echó un poco de crema por encima y lo puso delante de sus labios.

—Tranquila. No quema.

Ella abrió la boca y él deslizó dentro el bocado. Laura no pudo sofocar un suspiro. Cerró los ojos y masticó como en éxtasis, resistiéndose a tragar, temerosa de que la experiencia durase menos de lo debido.

—Bruno —dijo por fin, cuando fue capaz de hablar—, es fantástico.

Entonces él la besó.

Sorprendida y disgustada, ella se apartó.

Bruno la miraba con una expresión de tal intensidad que casi le dio miedo. Le vinieron a la mente otras situaciones en que se había visto envuelta, con otros hombres italianos que habían intentado manosearla y empujarla hacia portales oscuros. Seguramente no podía suceder algo así con Bruno, que era amigo suyo y, más importante aún, que era amigo de Tommaso. ¿Qué estaba pasando?

—Lo siento —dijo él en seguida—. Es la cultura italiana. No hacemos más que... besarnos todo el tiempo. No le damos importancia.

—No, claro que no —replicó ella, sobreponiéndose—. Ya sé que no tiene importancia. Es sólo que me ha pillado por sorpresa. Los norteamericanos no hacemos este tipo de cosas, ¿sabes?

—Ya.

—Y tampoco creo que debamos decírselo a Tommaso —añadió, mirándolo a los ojos—. Creo que él tampoco lo entendería.

—Como tú digas —respondió él—. Te prometo que no volverá a suceder.

Mientras volvía precipitadamente a su apartamento, Laura notó que estaba temblando. «¡Bruno! ¿Por qué ha tenido que ser justamente Bruno? —pensó—. Me cae bien y no quiero perderlo como amigo. Es divertido, simpático y considerado. ¿Cómo ha podido hacer algo así?»

Pero después de todo, estaba en el extranjero, y los italianos eran bastante más impulsivos que los norteamericanos. Quizá su reacción había sido excesiva. Quizá una italiana ni siquiera se habría inmutado.

Siempre y cuando aquello no llegara a oídos de Tommaso, allí no había pasado nada.

Tommaso, que había pasado una mañana agradable charlando con los amigos mientras tomaba un café o dos, se asombró al ver los libros

de Laura sobre la mesa de la cocina.

—¿Está Laura? —preguntó a Bruno, que estaba lavando los platos.

—Ha estado hace un rato —contestó Bruno con los ojos fijos en el fregadero, temeroso de no ser capaz de soportar la mirada de su amigo.

Tommaso pasó el meñique por el plato del pastelito, se lo lamió e hizo una mueca.

—Si he de serte sincero, me alegro de que no esté. Quería hablarte de ella.

—¿Ah, sí?

—Sí. La cosa es que... verás, tengo la sensación de que mi relación con ella ha cumplido su ciclo. Ha sido fantástico y todo lo que quieras, pero lo cierto es que ahora... siento inquietos los pies. O quizá —añadió, porque siempre era sincero con Bruno—, quizá no sean exactamente los pies.

—¿Vas a dejarla? —le preguntó su amigo, estupefacto.

—Sí, pero ahí está el problema. Puede decirse que para mí eso es territorio inexplorado, porque hasta ahora nunca había tenido una relación estable, y no sé cómo se hace.

—Probablemente yo no soy la persona más adecuada para ayudarte —replicó Bruno—, porque yo nunca he tenido ninguna relación, ni estable ni inestable.

—Pero tú sabes hacer las cosas, sabrás alguna manera amable de dejarla... Quizá podrías hablarle en mi nombre —añadió, después de una pausa—. Preparar el camino, por así decirlo.

—No creo que sea buena idea —masculló Bruno—. Tiene que salir de ti.

—Pero tú podrías ayudarme a suavizar el golpe. Ya sabes... explicarle lo imbécil que soy, decirle que siempre ando persiguiendo a otras chicas...

—Tommaso, hay algo que debo decirte.

—¿Ah, sí? ¿Qué es?

Bruno seguía sin levantar la vista del fregadero.

—Me gusta Laura.

—Claro —asintió Tommaso—, y no quieres verla sufrir.

—No, no es eso. No me he explicado bien —prosiguió Bruno, luchando por encontrar las palabras—. Creo que estoy enamorado de ella.

—Oh —dijo Tommaso, parándose un momento a pensar—. Cuando dices «enamorado», no querrás decir...

—Quiero decir que pienso en ella cada minuto de cada día. Pienso en ella cuando duermo, cuando me despierto, cuando hago otras

cosas. Incluso pienso en ella cuando cocino, sobre todo cuando cocino. Pienso en su sonrisa, en su entrecejo, en su boca y en las pecas anaranjadas que tiene sobre los hombros. Tengo conversaciones imaginarias con ella. Sueño con verla aunque sea un segundo, y cuando finalmente aparece, casi no me atrevo a mirarla.

—Oh. Ah. Ya veo.

—¿Estás enfadado conmigo?

—No, claro que no. Después de todo, no es culpa tuya. No has hecho nada malo.

—Eso no...

Iba a decir «... no es del todo cierto», pero se dio cuenta de que no podía. Le había prometido a Laura que el beso quedaría en secreto.

—Escucha, son cosas que pasan —lo animó Tommaso, dándole una palmada en la espalda—. Te diré algo que nunca le he contado a nadie. A mí siempre me ha gustado Lucía, la novia de Vincent. ¿Lo ves?

—Pero no estás enamorado de ella.

—Cierto —reconoció Tommaso, mientras prensaba café molido en una de las cazuelitas de la máquina—. Qué raro, ¿no? Me paso un montón de tiempo saliendo con Laura y el que realmente está enamorado de ella eres tú.

—Sí, sí que es raro.

—Entonces, cuando terminemos ella y yo, ¿le pedirás que salga contigo?

—No puedo.

—Claro que puedes.

—Créeme, Tommaso. No puedo. Ella nunca se fijaría en mí.

El permiso de residencia de Laura, expedido por seis meses, estaba a punto de expirar. Siendo como era una persona respetuosa con la ley, se personó en la oficina correspondiente del ministerio correspondiente para solicitar el sello de la *estensione*.

Cuando finalmente le llegó el turno, después de una larga cola, el amable joven de la ventanilla le informó de que había una pequeña dificultad. O quizá no tanto una dificultad como una discrepancia. Su *residenza*, aunque aparentemente estaba en regla, no había sido sellada en su día con la *stampa di notifica*, sino con la *stampa d'identità*, totalmente diferente, lo cual técnicamente invalidaba el documento. Y puesto que habría sido erróneo y de hecho imposible conceder una prórroga a un permiso de residencia inválido, Laura iba a tener que presentarle un documento válido para que él pudiera dar curso a su solicitud.

—Pero se trata simplemente de un error, ¿no es así? —dijo ella—. El funcionario debió de equivocarse de sello.

El hombre admitió que, en efecto, lo más probable era que se tratase de un error. Le indicó el carrusel de tampones que tenía delante, un fantástico artilugio con tantos pisos como un pastel de bodas y docenas de sellos de caucho de todas las formas y tamaños. Le enseñó la *stampa di notifica.* Como podía ver, no era del todo diferente de la *stampa d'identità*, y además, la de *identità* se aceptaba antes en ese tipo de documentos, pero ya no. De un archivador polvoriento sacó un documento oficial, un memorándum interno de varias páginas que aparentemente explicaba el cambio de *identità* a *notifica.* Le señaló la fecha, de varios años atrás, y se encogió de hombros.

—Entonces, ¿qué hago? —preguntó ella.

Era evidente. Tenía que conseguir una *residenza* válida y presentársela, y cuando así lo hiciera, con mucho gusto, él le concedería la prórroga.

—¿Y usted no puede darme una *residenza* válida? —preguntó Laura, con una sonrisa que esperó fuera arrebatadora.

Obsequiándola con una sonrisa igualmente cálida, el joven le informó de que desgraciadamente le era imposible hacerlo. Le habría encantado complacerla, sobre todo tratándose de una extranjera tan simpática, pero él sólo tramitaba prórrogas. Laura iba a tener que volver al negociado de la *residenza.*

Pasaban de las dos de la tarde y la oficina de la *residenza* ya había cerrado por ese día. Laura regresó a la mañana siguiente y presentó sus documentos a otro joven funcionario elegantemente vestido, que se mostró comprensivo, incluso más que el de la víspera. Sí, evidentemente, se había cometido un error. Ciertamente, lo habitual en esos casos era usar la *stampa di notifica* y no la *stampa d'identità.* Pero en su opinión, una *stampa d'identità* también era *perfectamente* válida, por lo que no debería tener dificultades para conseguir la extensión de la *residenza.*

—¿Y qué hago? —preguntó ella.

El funcionario frunció el ceño, se pasó una mano por una mejilla y frunció un poco más el entrecejo.

—Voy a consultar —anunció finalmente. Regresó veinte minutos después, oliendo intensamente a humo de tabaco, y le hizo un ademán para que lo siguiera.

Ella lo siguió por pasillos interminables, que olían a aire acondicionado con proliferaciones de moho en las tuberías. Finalmente, la hicieron pasar a un pequeño despacho donde había un

hombre mayor, también elegantemente vestido, sentado detrás de una minúscula mesa de escritorio. Sobre la mesa tenía desplegada la *residenza* de Laura. Había también otro hombre sentado, con sólo una nalga apoyada en la mesa de escritorio.

El propietario de la mesa, que parecía la encarnación misma de la profesionalidad y la inteligencia, le expuso el problema. Parecía derivar un gran placer intelectual de su capacidad para resumir la situación de forma sucinta y hasta ingeniosa, a juzgar por las sonrisas irónicas e incluso las carcajadas apreciativas de los otros dos. El problema, por lo visto, era que los amigos del negociado de la *estensione* eran tercos como mulas en lo referente a ciertos cambios en los procedimientos que todos los demás preferían ignorar.

—Entonces ¿es culpa del otro departamento? —preguntó Laura, abrigando aún la esperanza de que todo aquello condujera a algún tipo de conclusión.

El hombre mayor levantó un dedo en señal de advertencia y su voz asumió cierta severidad. No, nada de eso. No podían emplearse términos como «culpa» al referirse a las otras oficinas del ministerio. Simplemente, era cuestión de diferencias de interpretación. Laura tenía una *residenza* perfectamente válida, de eso no cabía la menor duda, pero, por desgracia, los colegas de la oficina de la *estensione* también tenían razón. El documento de Laura era válido como *residenza*, pero no como *residenza* susceptible de prórroga, porque una *residenza* que requería prórroga, como muy bien habían señalado los colegas del negociado de la *estensione*, tenía que haber sido sellada en el momento de la expedición con una *stampa di notifica.* Puesto que Laura desde un principio había tenido intención de permanecer más de seis meses en el país, había cometido un error al hacer sellar su documento y, por tanto, técnicamente, la *residenza* que obraba en su poder no era válida. Así, se podía afirmar que técnicamente era una extranjera en situación irregular. El funcionario esperaba que fuera capaz de apreciar la distinción que le estaba señalando. No es que no fuera válida la *residenza* en sí misma, sino el hecho de que obrara en poder de Laura, por lo que el comprensible error era suyo, de Laura, y no de ninguno de los dos departamentos.

El hombre se reclinó en la silla, con la sonrisa satisfecha de un teólogo que ha logrado reconciliar dos premisas aparentemente contradictorias.

—Pero ¿qué hago yo ahora? —dijo ella, sin especial interés en determinar de quién era la culpa.

La pregunta pareció sorprender al hombre, que inició una nueva ronda de consultas con sus colegas. Finalmente, le indicó a Laura que

le trajera toda su documentación, para ver si era posible encontrar alguna solución al problema.

Fue entonces cuando ella cometió un error garrafal. Si hubiese consultado con cualquiera de sus amigos italianos, le habrían dicho exactamente lo que tenía que hacer: nada en absoluto, ya que no había ninguna razón para que nadie se presentara en su puerta pidiéndole un permiso de residencia válido. Pero Laura era una persona de mentalidad ordenada, y supuso, erróneamente, que conseguir un permiso nuevo iba a ser sencillo, aunque le llevara cierto tiempo. Así pues, volvió directamente a su apartamento, llamó al administrador de la universidad para pedirle que le preparara una carta de autorización, reunió la documentación necesaria y regresó al día siguiente a la oficina de la *residenza*, estableciendo así más allá de toda duda, ante los ojos de los funcionarios, que tenía algo que ocultar.

—Tengo todos los papeles —le anunció al teólogo y a sus dos colegas. Los depositó entonces sobre la mesa, con la confianza de un jugador de póquer que despliega una mano ganadora.

El teólogo recogió la carta de autorización y la leyó. Sí, convino, eran indudablemente los papeles necesarios, pero dejaban traslucir que Laura, una extranjera en situación irregular, estaba matriculada como estudiante, lo cual estaba prohibido. Sólo la persona titular de una *residenza* válida podía estudiar como ella lo estaba haciendo.

Una vez más, Laura preguntó qué podía hacer.

Muy sencillo, tenía que regresar a Estados Unidos y volver a tramitar el visado de estudiante.

—¿Qué?

El teólogo le replicó con un elocuente encogimiento de hombros, expresándole así con la mayor claridad que, si bien él mismo, como persona civilizada, jamás le exigiría que hiciera semejante cosa, la lógica de la situación era incuestionable.

Con el corazón apesadumbrado, Bruno preparó una comida muy diferente de todas las otras que había cocinado para Laura. Un simple pollo a la cazuela, suculento y sabroso, para comerlo acompañado de trozos de denso pan italiano. Comida de consuelo, lo único que podía hacer para aliviarle las penas del corazón que le aguardaban.

—Está listo —le anunció a su amigo—. Ya me voy. Sólo tienes que sacarlo del fuego cuando vayas a servirlo.

Mientras bajaba la escalera, Bruno se dio cuenta de que tal vez aquélla fuera la última comida que cocinaba para Laura. Esperaba que al menos Tommaso le diera la noticia con suavidad.

Tommaso intentó dirigir la conversación hacia el tema de la ruptura, pero Laura estaba preocupada.

—Tommaso, tengo que encontrar un abogado —dijo, mientras comían el pollo.

—¿Un abogado?

En ese momento Tommaso se habría persignado si no hubiese recordado a tiempo que era agnóstico.

—¿Para qué demonios quieres un abogado?

Cuando Laura le expuso el enredo en que se encontraba, él se echó a reír.

—Acabas de descubrir el famoso *muro di gomma.* Felicidades. Es uno de los monumentos más antiguos y venerados de Italia.

Le explicó entonces que en Italia es habitual que los gobiernos intenten congraciarse con el electorado proporcionando un gran número de empleos de por vida en la administración, lo cual significa a su vez que los ministerios cuentan entre su personal con una gran proporción de *statale*, personas que han hecho de la inoperancia un verdadero arte. Así pues, el expediente de Laura estaba condenado a ir pasando eternamente de departamento en departamento, hasta que alguien hiciera algo para resolver la situación.

—¡Pero están hablando de expulsarme del país!

Nada de eso, la tranquilizó Tommaso. Estaba perfectamente a salvo. Los funcionarios simplemente querían un *bustarello*, un sobrecito.

—¿Un *bustarello?*

—Sí, un soborno.

Laura estaba horrorizada. Seguramente aquello sería ilegal. ¿Y si Tommaso se equivocaba? Entonces sí que la arrestarían y la deportarían.

—Confía en mí, Laura. *Siamo in Italia.* Así es como se hacen las cosas aquí.

—¿Cómo ha ido con Laura? —preguntó Bruno cuando regresó.

—Todavía no se lo he dicho. Es difícil, tengo que buscar el momento. Y ahora tiene un problema.

—Bueno, todavía queda bastante pollo para mañana —masculló Bruno.

Diecisiete

El día siguiente, Laura regresó a la oficina del teólogo y volvió a desplegar sus papeles sobre el escritorio. Esta vez, sin embargo, sacó a relucir, además, un sobre con trescientos euros, que colocó junto a los documentos.

El teólogo ni siquiera se dignó mirar el sobre. Por un horrible momento, Laura pensó que había cometido un error espantoso. Pero cuando el funcionario examinó su carta de autorización, Laura pudo comprobar que, mágicamente, se había vuelto del todo aceptable. En un santiamén, se materializó ante sus ojos un nuevo permiso de residencia, que con igual celeridad recibió el sello correspondiente. Durante todo el trámite, el *bustarello* permaneció sobre la mesa, aparentemente inadvertido, y aún seguía allí cuando ella salió por la puerta.

Laura descubrió que experimentaba una extraña euforia. Antes, cuando por fin se hubo atrevido a sacar el *bustarello*, había sentido que el corazón se le desbocaba. Ponerlo sobre la mesa había sido como quitarse la ropa para un nuevo amante. Por primera vez se sentía auténticamente italiana.

Se dirigió raudamente al Viale Glorioso.

—Ah, Laura —dijo Tommaso al verla—. Cómo me alegro de que hayas venido. Hay algo de lo que quiero hablar contigo.

—¿Está Bruno en casa? —le preguntó ella.

—No. ¿Por qué?

—¿A ti qué te parece? —le susurró ella, pegando sus labios a los de él y deslizando las manos por debajo de su camisa.

Si algo había en el mundo a lo que Tommaso nunca se oponía, ese algo era el sexo rápido y sin complicaciones.

—Hum —repuso primero dubitativamente—. Mmm —añadió minutos después—. Aaah —dijo un poco más tarde.

—¿Qué era eso que querías decirme? —le preguntó ella después, cuando hubieron terminado y yacían en la cama entre un revoltijo de

sábanas arrugadas y ropa interior abandonada.

Algo le decía a Tommaso que era preferible mantener el tipo de conversación que se proponía mantener con ella antes de un encuentro de sexo jadeante, exuberante y salvaje, y no después, pero estaba convencido de que era su deber aprovechar la oportunidad.

—Verás...

Nada más decirlo, se quedó sin habla. ¿Cómo expresarlo?

—Esto es como la comida —prosiguió—. Cuando llevas dos meses comiendo carne de buey todos los días, te apetece comer cordero. Lo cual no significa que tengas nada en contra de la carne de buey —aclaró en seguida—. Al contrario, el buey ha estado perfecto. Y hasta inolvidable. Pero, aun así, llega un momento en que la época del buey se acaba.

—¿Te refieres a las temporadas? —preguntó ella, sin acabar de entender.

—Eso mismo. Se termina la temporada del buey y empieza la temporada del cordero. Bueno, en realidad no hay una temporada del buey, pero la temporada del cordero ha terminado y pronto llegará el momento de algo diferente. Los platos de caza, por ejemplo.

—Entonces, ¿piensas quitar el cordero de la carta y poner algún plato de caza?

—Exactamente.

—¿Y cómo vas a cocinar el jabalí en el restaurante?

—Hum —dijo él, comprendiendo de *pronto que había una con*fusión —. No me refiero al restaurante —añadió para ayudarla—. Me refiero a nosotros.

—¿Nosotros?

—Sí —respondió él, luchando con la situación—. Déjame que te lo diga de otra forma. A veces, cuando dos personas disfrutan de una larga sobremesa, no les resulta fácil reconocer que ha llegado el momento de poner punto final a la cena. Piden una *grappa*, quizá unos *biscotti*, después un café, pero en realidad lo que deberían pedir es la cuenta. Deberían darse las buenas noches, despedirse y, por supuesto, dejarle una buena propina al camarero. Pero en lugar de eso, se quedan, agotando el tiempo hasta el último minuto.

—Y cuando eso pasa, el personal no puede marcharse. Tiene que quedarse.

—Eso mismo. Exactamente.

—Lo entiendo, Tommaso. A veces tienes que quedarte hasta tarde en el restaurante. No es ningún problema.

—¿No?

—No. Es tu trabajo, y me encanta que seas cocinero, aunque eso

implique que a veces te quedes dormido mientras hacemos el amor.

—¡Eso no es verdad! —exclamó él, ofendido.

—No digo que te duermas antes de lo tuyo, sino antes de lo mío —replicó ella—. ¿No te acuerdas hace dos noches, cuando...?

—Vale, vale, pero eso fue una excepción.

—¡Pero si no me importa! —le aseguró ella—. No quiero cambiarte. Tú tienes tu cocina y yo tengo la historia del arte. Por eso estamos tan fantásticamente bien juntos. Los dos tenemos otros intereses.

—A propósito de otros intereses...

—Te quiero —dijo ella alegremente—. Y me encanta cuando hablamos de comida. ¿Qué piensas servir mañana en el restaurante?

—Se lo diré. Te prometo que se lo diré —le aseguró Tommaso a Bruno más tarde—. He plantado las semillas. Es sólo que lleva tiempo.

—Queda muy poco pollo en la cazuela. Mañana se habrá acabado.

—Sí, se lo ha ido comiendo Laura. Últimamente tiene bastante apetito.

—Anoche tuve una conversación rarísima con Tommaso —le informó Laura a Carlotta.

—¿Sobre qué?

—Eso fue lo más raro. Parecía como si no pudiera decirlo. Había preparado un fantástico pollo a la cazuela y *no* paraba de decir que quería hablar conmigo de una cosa, pero en lugar de eso, me salió con que era una pena tener que quedarse hasta tan tarde en el restaurante.

Se oyó una profunda inspiración del otro lado de la línea.

—¿No querrá proponerte matrimonio?

—¡No! —rió Laura—. ¡Si hace sólo unos meses que nos conocemos!

—Pero se está acostando contigo. Si fueras una chica italiana, eso significaría que estaríais prácticamente prometidos.

—Pero él sabe que tengo que volver a Estados Unidos en verano.

—Razón de más para pedirte que te cases con él ahora.

—Carlotta, estás loca.

—¿Loca? Tú misma me has dicho que te adora.

—Sí, pero... Dios mío —repuso Laura—. ¿Casarnos? ¿De verdad lo piensas?

—Tal vez. ¿Qué le contestarás si te lo pide?

—No lo sé —reconoció Laura—. Todo es tan complicado. Tendré que pensarlo.

Tommaso iba de camino al restaurante, apesadumbrado. Había intentado presentárselo a Laura con claridad, pero le costaba muchísimo proferir las sencillas palabras que le partirían el corazón. Todos lo odiarían. Ante todo Laura, lógicamente, pero también estaba el problema del doctor Ferrara, su principal inversor, que era el padre de la mejor amiga de Laura. La atmósfera de Il Cuoco ya estaba bastante enrarecida. Desde que le había revelado a Marie que en realidad él no era el cocinero, la joven había empezado a tratarlo con notorio desdén, al tiempo que dedicaba a Bruno exageradas muestras de respeto. Mientras tanto, Bruno había caído en una profunda e inexplicable depresión, y prácticamente no hablaba. Solamente abría la boca para preguntarle si ya había dejado a Laura.

—*Scusi?*

Levantó la vista. Le estaba hablando una chica. Era rubia, bonita y llevaba pantalones cortos. Tenía una mochila a la espalda y una guía abierta en la mano.

—¿Sí? —respondió él.

—¿Podrías decirme por dónde se va a la Piazza Navona?

Una turista. Tommaso había olvidado lo mucho que le gustaban las turistas.

—Desde luego —respondió—. De hecho, yo voy en esa dirección. Pero mucho me temo que tendré que cobrar unos honorarios para guiarte hasta allí —añadió—. Es una norma del ayuntamiento.

—Conque una norma, ¿eh? —replicó ella con escepticismo.

—Así es.

—¿Y cuál es la tarifa?

—La tarifa es que, al llegar allí, tienes que permitirme que te invite a una *grappa.*

La chica se echó a reír.

—¿Y qué pasa si no quiero pagar la tarifa?

—Entonces tendrás que darme un beso.

—Prefiero la *grappa.* De momento.

—Excelente. ¿Cómo te llamas?

—Heidi. Soy de Munich —dijo ella entre risas, tendiéndole la mano para estrechar la suya.

—Hola, Heidi. Yo me llamo Tommaso, y soy... —estuvo a punto de decir «cocinero», pero después cambió de idea— camarero.

Cuando lo hubo dicho, experimentó una maravillosa sensación de liberación, como si acabara de quitarse un enorme peso de encima.

Dos horas y varias copas más tarde, Heidi y Tommaso subieron a su apartamento. Bruno estaba en el restaurante, cocinando, y Laura,

en clase. Tommaso se dijo que en realidad no estaba engañando a Laura, porque de hecho ya había roto su relación con ella, aunque todavía no hubiese conseguido decírselo del todo.

¡Tantas mujeres y un solo Tommaso! En cuanto estuvieron dentro, empezó a recuperar el tiempo perdido.

Laura sube corriendo la escalera de la casa de Tommaso. La dieta y el ejercicio en el gimnasio decididamente están obrando sus efectos.

—¿Tommaso? —llama—. ¿Bruno?

No hay respuesta. Pero alguien ha estado allí hace muy poco. En el equipo de audio está sonando una de las canciones favoritas de Tommaso, *The Boys of Summer*. Eso significa, deduce ella, que Tommaso ha estado allí hace un momento. Bruno tolera los gustos musicales de su compañero de piso, pero no los comparte.

Entonces oye correr el agua de la ducha. Debe de estar en el baño. Sonríe y entra en su habitación para esperarlo.

La impresora del ordenador de Tommaso está zumbando. Sin prestar mucha atención, Laura se acerca para ver lo que está imprimiendo. Y se queda mirando, muda de asombro, cómo sale línea a línea la foto de una chica rubia muy guapa, tomada en esa misma habitación.

Oye pasos en la escalera. La puerta del apartamento se abre de un golpe.

—*Due cappucci* —estalla triunfante la voz de Tommaso—. ¡Heidi! ¡He conseguido que ese viejo loco del bar nos sirva capuchinos por la tarde!

Ya no se oye la ducha. Ahora los únicos ruidos son el zumbido de la impresora y el latido que retumba dentro de la cabeza de Laura.

Tommaso entra en el dormitorio y la ve. Por un instante, todo queda suspendido en el tiempo, como cuando en una película se congela una escena.

Y entonces ella lo empuja para salir, desesperada por marcharse de allí antes de que se abra la puerta de la ducha y salga la otra chica. Vuelca los dos cafés y no se detiene, baja corriendo la escalera y sale a la calle, con Tommaso gritando su nombre en algún lugar, detrás de ella.

Él la alcanza, pero ella no se detiene. Intenta hablarle caminando a su lado, sorteando coches y peatones, mientras ella avanza atropelladamente, sin ceder el paso a nada ni a nadie.

—Laura, escucha, yo no quería que fuese así. Me habría gustado decírtelo poco a poco, amablemente...

—No te me acerques —le espeta ella—. Déjame en paz. Vete con tu maldita Heidi y sus capuchinos.

—Lo nuestro ha sido fantástico. Nunca lo olvidaré.

Ella suelta una risa irónica.

—Pues ya ves qué gracia. Yo tampoco me olvidaré de esto, Tommaso. Curiosamente, es algo que probablemente no podré quitarme de la cabeza durante mucho tiempo.

—Intenté decirte que estaba harto —trata de excusarse él.

Ella busca lo más hiriente, lo peor que pueda decirle, y lo encuentra. Se para.

—Eres tan malo como Bruno, ¿lo sabes?

—¿Qué quieres decir?

—Tu amigo Bruno. Que me besó. Y me hizo prometer que no te lo diría. No me quitaba los ojos de encima. Me ponía la carne de gallina. Sois un par de pervertidos. Tú y él, los dos.

Ella sale corriendo, pero esta vez él no intenta seguirla.

Cuando Bruno volvió de Il Cuoco era pasada la medianoche. Tommaso estaba esperándolo en el apartamento, con la cara sumida en la oscuridad.

—¿Cómo ha ido? —preguntó Bruno suavemente.

Tommaso se encogió de hombros.

—Pareces muy afectado.

—Sí.

—No pensé que fuera a ser tan difícil para ti.

—No lo ha sido —replicó Tommaso secamente—. Esa parte no, al menos.

Bruno se dio cuenta de que había pasado algo grave.

—Tommaso, ¿qué te sucede?

—Laura me ha contado que la besaste.

Bruno se quedó congelado.

—Ah.

Tommaso se puso de pie.

—¿Cuántas veces? —preguntó en tono amenazador.

—Una vez —respondió Bruno—. O, mejor dicho, dos. Tres veces. Tommaso, lo siento. Ya te dije lo que sentía por ella...

—También dijiste que no habías hecho nada malo.

—En realidad, eso lo dijiste tú.

—Intentaste robármela —le reprochó Tommaso—. Eras mi amigo, o al menos eso creía, y trataste de quitarme a mi chica.

—No fue más que un beso.

—Sólo porque ella no te dejó hacer nada más. Si ella hubiese

estado dispuesta, ¿te habrías detenido ahí?

Bruno no supo qué contestar.

—Si fueras cualquier otro, te haría picadillo —aseguró Tommaso —. Tal como están las cosas... —añadió, dándose un puñetazo en la palma de la mano— ya no eres mi amigo, Bruno.

—¿Qué hay del restaurante? —se sorprendió diciendo Bruno.

—¡Ah, sí, el restaurante! Otra fantástica forma de tomarme el pelo. ¿Sabes qué te digo? Me importa una mierda el restaurante. Fue una idea estúpida desde el primer momento. Y ahora vete de aquí —dijo señalando la puerta.

Bruno salió tambaleándose del apartamento, seguido de los gritos de Tommaso. Un último *vaffanculo*, acompañado del gesto ritual de enseñar el puño derecho haciendo caer al mismo tiempo la mano izquierda sobre el bíceps del brazo opuesto, resonó en la ventana por encima de su cabeza, mientras avanzaba trastabillando a ciegas por la callejuela.

No le sorprendía que Tommaso estuviera enfadado. Enterarse de que otro hombre había intentado propasarse con la novia de uno todavía era motivo, en ciertas partes de Italia, para sacar la navaja. Que Tommaso estuviera a punto de romper con ella no era excusa suficiente, e incluso era un agravante, pues podía interpretarse como un intento de sacar provecho de una situación vulnerable.

Bruno echó a correr. Tenía que encontrar a Laura. Quizá si tan sólo pudiera contarle lo sucedido, explicarle que había participado en el alocado enredo de Tommaso por hacerle un favor a su amigo...

Finalmente, llegó a la residencia Magdalena. Había portero automático, y pulsó el timbre en el que se leía el nombre de Patterson, hasta que contestó una voz.

—¿Judith? —jadeó—. Necesito hablar con Laura.

—¿Quién eres?

—Bruno.

—Ella no quiere hablar contigo. No piensa hablar con ninguno de vosotros. Márchate.

—Por favor —le rogó—. Dile que se ponga al interfono.

—No piensa...

La interrumpió la voz de Laura, quebrada y ronca.

—¿Qué quieres, Bruno?

—No puedo dejar que salgas de mi vida sin decirte lo que siento por ti —contestó él.

—¡Ah, claro! ¡Tú y Tommaso! Lo que podríais hacer tú y él...

En ese momento, Bruno tuvo que apartarse del aparato para dejar pasar a un grupo de personas que entraban en el edificio, y cuando

regresó, ella ya estaba terminando: —... os consideraba mis amigos. Me gustaba de verdad estar con vosotros. ¡Qué imbécil os habré parecido! No era más que otra turista para calentaros la cama.

—No —se apresuró a decir él—. Laura, tienes que escucharme. Te quiero. Te quiero más de lo que he querido nunca a nadie.

Se hizo un instante de silencio, y por un momento Bruno pensó que tal vez le había llegado al *corazón, pero cuando por* fin ella le respondió, temblaban en su voz las lágrimas y el desprecio.

—¡Vete de aquí, cerdo! ¿No entiendes que me das asco? ¡Vete y déjame en paz!

Cuando Gennaro llegó al día siguiente para abrir el bar, se encontró a Bruno tirado *delante de la puerta.*

—Necesito un favor —le dijo el joven mientras se incorporaba.

—Por la pinta que llevas, necesitas un café.

—Eso también. Mira, Gennaro, ¿sabes, esa furgoneta tuya...?

—¿Quieres que te preste otra vez ese carromato oxidado? Últimamente no va muy bien. No creo que pueda llevarte muy lejos.

—Estaba pensando que tal vez quisieras vendérmela.

—Oh —dijo Gennaro, que lo pensó por un momento—. Es un buen vehículo, al menos estructuralmente. Cuando la llamo «carromato oxidado», no es más que una forma cariñosa de hablar. Puede que estéticamente no parezca gran cosa, pero el motor está impecable.

—No tengo tiempo para esto —lo interrumpió Bruno con voz cansina—. ¿Cuánto pides?

Gennaro lo pensó un poco más.

—Bueno, puede que necesite unos pequeños ajustes mecánicos —reconoció finalmente—. La he estado canibalizando, ¿sabes?, para mejorar la unidad de bombeo —añadió, señalando orgulloso la Gaggia, que ya casi no se veía, dentro de una complicada jaula de tuberías auxiliares, llaves de paso, válvulas, conductos y ventiladores —. Así que aceptaré quinientos.

—Tengo doscientos. Pero también puedo darte esto —dijo, sacando algo del bolsillo interior de la chaqueta, algo envuelto en un paño, que procedió a extender sobre la mesa.

—*Uanema!* —exclamó Gennaro—. ¿Pero éstos no son tus cuchillos de cocina?

—Lo eran. Ya no los necesito. ¿Qué me contestas?

—Trato hecho —respondió Gennaro, sopesando uno de los cuchillos.

—¿Me das la llave, entonces?

—No hace falta —replicó Gennaro alegremente, mientras señalaba

el lugar que ocupaba ahora en su Gaggia la llave de encendido de la Fiat.

—Entonces ¿cómo hago para ponerla en marcha?

—Aquí tienes —respondió Gennaro, entregándole una cucharilla—. Con esto será suficiente.

—Genial.

—Y no te preocupes —añadió confiado el dueño del bar—. Nadie en su sano juicio te robaría esa furgoneta.

Insalata

La ensalada se sirve invariablemente después del segundo plato, para señalar el fin inminente de la comida. Libera al paladar del dominio impuesto por las creaciones del cocinero, para conducirlo a nuevas y refrescantes sensaciones...

MARCELLA HAZAN,

The Essentials of Classic Italian Cooking

Dieciocho

La joven mujer que está sentada al otro lado del salón, en la mesa doce, es una vieja conocida nuestra. Cuando el ejército de atentos camareros finalmente se aparta, dejando que la pareja disfrute de sus *persillades* de salmón salvaje, puré de apio, salsa de jazmín e hinojo asado, por no mencionar sus copas de Puligny-Montrachet frío, comprobamos que se trata, en efecto, de Laura, aunque de una Laura muy diferente de la que dejamos hace tres meses en el Trastevere. Para empezar, está estupenda. Se han esfumado los kilos de más que acumuló cuando comía a cuatro carrillos la extravagante pasta y los suculentos postres de Bruno. Su torso renovadamente esbelto y casi musculoso es el testimonio de las muchas horas que ha dedicado al gimnasio, así como de los cuatro kilómetros que corre a diario. Su pelo también está diferente, más corto, y recogido hacia atrás en una atractiva coleta. No vemos sus ojos, porque están ocultos detrás unas elegantes gafas de sol que reflejan la imagen de su compañero, igualmente bien vestido, por tratarse de una ocasión especial.

—¿La señora tomará patatas? —pregunta el camarero, con la cuchara sobrevolando la bandeja de plata de las hortalizas.

—No, gracias.

—¿Y el señor?

—Una sola, gracias —responde Kim Fellowes—. Lo bueno de este tipo de comida —añade, dirigiéndose a Laura— es que las porciones no son excesivas. Todavía me quedan otros veinte gramos de carbohidratos.

—¿Hoy también vas a hacer régimen?

—Desde luego. Hoy más que nunca. No sería una dieta si la tirara por la ventana cada vez que entro en un buen restaurante. En sitios como éste es donde las personas disciplinadas nos distinguimos de las demás.

Cuando extiende la mano hacia la botella de vino que aguarda en su cubitera de plata, un camarero completa la acción en su lugar y les llena las copas exactamente hasta la mitad.

—Brindemos —dice él, levantando la suya—. Por nosotros.

—Por nosotros —repite ella después de beber—. ¿Sabes? —prosigue, tras enjugarse levemente los labios con una servilleta inmaculadamente blanca—. Creía que este lugar sería diferente.

—¿Por qué?

—Aquella persona... —empieza, pero se detiene como si algo le cerrara la garganta, y sólo entonces continúa—. Aquella persona con quien salí durante un tiempo trabajaba aquí. Pensé que servirían... no sé, el tipo de cosas que él cocinaba. Ya sabes, cocina italiana.

—¿Y no te alegras de que no sea así? —pregunta él, saboreando su salmón salvaje, una de las especialidades de Templi—. Si he de serte sincero, uno acaba cansado de tanta pasta. ¿Cómo va tu monografía?

Está cambiando de tema y ella lo *nota. Lo* hace a menudo cuando Laura intenta hablarle de Tommaso. Es como si, a los ojos de Kim, el tiempo que estuvo con él fuese una locura pasajera, un ingenuo intento de pasar por italiana, algo que más valdría olvidar.

—Bastante bien, creo —responde ella, como una buena chica—. Voy por el Barroco.

—Entonces, ¿has empezado ya con Tiziano? Muy bien. Es uno de los pocos verdaderos maestros del color, ¿no crees?

En otro restaurante, a pocos kilómetros de allí, Tommaso está cocinando. El plato es sencillo, pero por la presencia de varios libros de cocina con las páginas profusamente salpicadas de costras secas de jugo de carne y yema de huevo calcificada, es evidente que tiene problemas. Mientras consulta por enésima vez los libros, una sartén se incendia a sus espaldas, y él se da la vuelta para apagar el fuego entre maldiciones.

—Dos *saltimbocca,* uno de *tagliatelle* y una *insalata* —anuncia Marie, entrando en la cocina con un pedido apuntado en la libreta.

Tommaso no responde.

—¿Me has oído? Te he dicho...

—*Me ne sbatto il cazzo.* Me la suda lo que me hayas dicho —replica Tommaso, echando humo—. ¿No ves que estoy muy ocupado fastidiando los pedidos de antes? Deja ésos allí mismo, que ya los fastidiaré en cuanto tenga un minuto. *Dio cane!* —profiere, porque parte del aceite ennegrecido de la sartén en llamas se ha derramado sobre los pedidos—. ¡Mira lo que me has hecho hacer!

A estas alturas, Marie sabe cuándo retirarse. Regresa al comedor, donde sólo hay tres mesas ocupadas. La noticia del rápido desvío de Il Cuoco de su espléndido nivel inicial se ha difundido como un reguero de pólvora.

Mientras tanto, Bruno está parado en el arcén de una carretera desierta en Las Marcas. Su rostro luce una expresión de intensa concentración, no muy diferente de la que antaño se le veía cuando cocinaba. Aunque ahora sus manos están negras de grasa, y no de blanca harina ni de resbaladiza clara de huevo, el proceso por el que deja que sus dedos intuyan el nuevo mal que aflige al vetusto y canibalizado motor no difiere mucho de los métodos que utilizaba antes para arrancar nuevas resonancias de sabor a sus recelas, pero los resultados distan mucho de ser igual de satisfactorios.

Cuando salió de Roma, simplemente puso rumbo al norte, tan al norte como fuera posible. Al poco tiempo se cansó de la *autostrada*, y puesto que en cualquier caso le era imposible poner a más de sesenta o setenta por hora al achacoso vehículo, prosiguió por carreteras secundarias. Cerca de Florencia, pasó la noche acampado en un bosquecillo de olivos, junto a un árbol cinco veces centenario, rechoncho y bajito como una abuela toscana. A la mañana siguiente, encontró un riachuelo, donde atrapó una trucha pequeña, que se comió después de asarla sobre un fragante fuego de madera seca de olivo. La trucha tenía que estar deliciosa, lo sabía, pero dadas las circunstancias, le supo a cartón. Había perdido por completo el sentido del gusto.

Por la noche, se detuvo en un restaurante de carretera que servía chuletas a la brasa, asadas sobre fuego de leña. Tampoco le supieron a nada. Incluso cuando el dueño del local ungió orgullosamente la carne con un chorro de aceite de oliva de fabricación propia, tan joven y fresco que aún conservaba un vibrante color verde, Bruno apenas lo advirtió. Sepultó su chuleta bajo un montón de sal, la devoró rápidamente y volvió a la furgoneta, mascullando vacías palabras de agradecimiento al ofendido restaurador.

Más de una vez se paró la furgoneta, aparentemente exhausta por la interminable sucesión de valles y cuestas, y fue preciso remendarla y engatusarla con repuestos comprados en las estaciones de servicio de la carretera. En una de esas estaciones vendían *mandolini*, quesos de cabra. Bruno compró unos cuantos, para llevar en la furgoneta y no verse obligado a detenerse cada vez que tenía hambre. Supuso que probablemente tanto él como el vehículo olerían a rayos, pero no le importó.

Desde la Toscana, continuó hacia el norte, siguiendo el arco de la costa ligur hasta Génova. Una vez allí, comió *minestrone con pesto*, una sopa con albahaca fresca, y *farinata*, el bocado tradicional de los puestos callejeros de la ciudad portuaria: una masa hecha de harina de

garbanzos, aceite de oliva, agua y sal, que se extiende sobre una bandeja plana y se cuece rápidamente en horno de leña. Estaba en su punto, crujiente por encima y blanda por debajo, pero no le produjo el menor placer.

Hacia el norte, la carretera se apartaba de la costa, hacia el paisaje radicalmente diferente del Piamonte, donde largos y rectos caminos construidos por voluntad de los antiguos Césares atraviesan vastas llanuras ocupadas por arrozales, pues esa región de Italia es la mayor productora de arroz de Occidente. Todas las noches, cuando el sol desaparecía bajo la superficie de los arrozales inundados, Bruno detenía la furgoneta y se echaba a dormir, al tiempo que miles de mosquitos describían demenciales garabatos sobre las ventanas del vehículo. Cuando comía en alguna hostería de la carretera, era por lo general un sencillo *risotto* ensopado, lo mismo que comen los trabajadores de los arrozales: arroz con pollo, o con las ubicuas ancas de rana, condimentado con canela y ensopado con el denso vino de la región. Finalmente, ya no le quedó llanura arrocera por recorrer, y se levantaron ante él las encrespadas estribaciones de los Alpes. Para entonces, cuando paraba la furgoneta, los lugareños hablaban un dialecto áspero, una extraña mezcla de italiano, alemán y francés, y los bares de carretera servían carne guisada, *sauerkraut* y pastelitos de resonancias austríacas. Sabía que la furgoneta jamás resistiría el aire tenue ni la nieve de la montaña, por lo que muy a su pesar cambió de rumbo hacia el este, en dirección a la costa adriática. Para ello siguió otra vía romana, la Via Emilia, hoy conocida más prosaicamente como la N-90, que aún atraviesa recta y fielmente la región de Emilia-Romaña hasta el mar.

Éste es el corazón gastronómico de Italia, y en él cada pulgada de suelo fértil está cultivada. En Parma, Bruno visitó tiendas con cientos de jamones, cada uno marcado con los sellos de aprobación de una docena de inspectores diferentes, pues las regiones de Italia protegen denodadamente sus productos y sólo un puñado de pueblos entre los ríos Enza y Stirone tienen derecho a llamarse productores del genuino *prosciutto di Parma.* Como las grandes naves donde maduran los jamones siempre están abiertas a los cuatro vientos, los pueblos del valle del Enza le parecieron perfumados con la aromática dulzura de la carne, mientras los recorría. En el valle al norte de Parma, probó *culatello di Zibello*, probablemente el rey de los embutidos de Parma y quizá por eso casi nunca exportado, ni siquiera a otros puntos de Italia. Se trata de un intermedio entre jamón y lomo de cerdo, marinado en sal y especias, embutido en vejiga de cerdo y madurado durante dieciocho meses en el aire húmedo del valle, un proceso tan

delicado que casi la mitad de los jamones se echan a perder antes de estar listos, pero que confiere un sabor incomparable a los que se salvan. En otro tiempo, la textura casi cremosa de la carne y su sabor dulce e intenso habrían arrancado a Bruno carcajadas de pura alegría. Ahora, en cambio, el producto seguía despertando su curiosidad, pero era como si intentara adivinar su sabor mirando una fotografía o como si un tremendo catarro le impidiera apreciar lo que comía. Era como si su paladar, habitualmente tan preciso, tuviese ahora la sensibilidad del de una persona corriente.

Aun así, le interesaba ver el proceso de fabricación del *aceto balsamico tradizionale* de Módena, ciudad situada unos treinta kilómetros más al sur, pero tan diferente de Parma como el jamón del vinagre. En una *acetaia* tradicional, le permitieron atisbar brevemente a través de una puerta el interior del ático, donde una docena de barriles de diferentes dimensiones dejaban caer su precioso contenido, con infinitesimal lentitud, en cubos abiertos forrados de papel marrón. El aire estaba impregnado de almizclado olor a uva, y hasta los pajarillos que se arracimaban en la ventana abierta parecían aturdidos y silenciados por aquel aroma espeso y viscoso. Por un precio exorbitante, Bruno se ganó el derecho a probar una cucharadita del cincuentenario vinagre, generoso como el coñac envejecido y con un equilibrio perfecto entre dulce y amargo. El sabor era tan potente que le invadió el pecho como una medicina. Pero no le produjo el menor placer, y puesto que una simple botellita de apenas cien mililitros costaba cientos de euros, siguió su camino sin llevarse ninguna.

En otro pueblo, se detuvo para comprar queso, y observó durante un rato a los dos dueños de la granja, inclinados sobre un tanque enorme, mientras batían cientos de litros de suero de leche con un *spino*, un instrumento grande como una escoba. Se dejaban las espaldas en un trabajo que al final de la jornada sólo producía dos grandes hormas de queso, que aún tendrían que madurar durante tres años para estar listas. Sin embargo, la misma granja preparaba también *slattato*, un queso fresco y cremoso de cabra, que Bruno comió enrollado en un trozo de *piadina*, un pan achatado y flexible, para más alimento.

A medida que se acercaba al mar, la carretera secundaria se iba llenando de turistas que abandonaban la *autostrada*, en dirección a las elegantes playas próximas a Rímini. Había llegado el momento de cambiar otra vez de dirección. Esta vez, Bruno puso rumbo al suroeste, y se adentró nuevamente en la península.

Llevaba semanas conduciendo, pero hasta entonces no había visto un paisaje tan abierto y rural como el que estaba recorriendo. Eran *Le*

Marche, Las Marcas, una región donde no abundan las ciudades importantes. Allí, las únicas señales de vida, kilómetro tras kilómetro, son pueblos y caseríos dispersos entre agrestes barrancos de piedra caliza, donde los agricultores a duras penas se ganan la vida como lo han hecho siempre, criando unos pocos cerdos, algunas vacas y unas cuantas ovejas, en pequeñas parcelas repartidas sobre el terreno accidentado. Las carreteras suelen ser sinuosas, porque siguen los *contornos* de la orografía, pero a Bruno no le importaba avanzar lentamente. A menos que se detuviera en algún sitio y consiguiera quizá trabajo como jornalero, acabaría regresando a Roma, puesto que allí conducen todos los caminos, y Roma era el último sitio donde hubiese querido estar. Casi como si percibiera el estado de ánimo de su conductor, la furgoneta empezó a ralentizar la marcha, de tal manera que incluso al llegar a un nuevo tramo recto de carretera, Bruno fue incapaz de ponerla a más de cincuenta por hora sin que las remendadas entrañas del viejo vehículo eructaran ráfagas de humo negro.

Para entonces, circulaba por otra vía romana, la Via Flaminia, con la que atravesó el espectacular paso de Furlo, donde la carretera discurre encajonada al fondo del barranco, siguiendo el curso del río, lo mismo que en el año 220 a. J.C., cuando fue construida. Aunque había poco tráfico, no tardó en formarse detrás de Bruno una larga caravana de impacientes conductores. Después de los tres kilómetros de oscuridad del túnel de Furlo, construido también en época romana, abandonó la carretera en el primer desvío y siguió su marcha cuesta arriba, hacia las colinas. Allí no había nada de tráfico. Las águilas planeaban perezosamente sobre su cabeza y en una ocasión creyó oír el aullido distante de un lobo.

Cuando subió el camino empinado que había después de Acqualagna, la furgoneta empezó a respirar ruidosamente primero y después a jadear, reduciendo cada vez más la marcha, hasta que finalmente, tras una crisis de tos digna de un fumador de dos paquetes diarios, se negó a continuar.

Bruno salió y contempló el motor silencioso. Estaba unos cien metros por encima del nivel del fondo del valle, en algún lugar entre las localidades de Cagli y Città di Castello. Allí no se veía ni una sola casa o granja, y reinaba un silencio sepulcral. Aun así, el sonido distante de unos cencerros le indicó que habría cabras devorando metódicamente los pastos de algún prado, así como algún tipo de población en los alrededores. Además, el campo estaba dividido en parcelas diminutas pero bien cuidadas; debajo de cada árbol había un pulcro montón de leña apilada para el invierno, y las vides alineadas

en los minúsculos viñedos estaban cargadas de fruta casi madura.

Intentó en vano engatusar al motor para que volviera a la vida. Por un instante creyó haberlo conseguido, pero la furgoneta pareció farfullar una disculpa y volvió a sumirse en un coma profundo. Suspirando, Bruno cogió su mochila del asiento contiguo y se dispuso a caminar. Como ya había visto que no había nada en los muchos kilómetros que había dejado a sus espaldas, echó a andar cuesta arriba, con la esperanza de que el bosque, que impedía la vista, ocultara algún núcleo habitado.

La noche de Tommaso había sido desastrosa. Cuando se marcharon los últimos clientes, sólo parcialmente apaciguados por varias rondas de *digestivi* servidos por gentileza de la casa, estaba a punto de derrumbarse. Pero todavía quedaba por hacer la contabilidad. Con gesto sombrío, vació sobre una de las mesas una caja de facturas arrugadas, que él y Marie intentaron poner en orden.

—Lo malo es que todavía estamos recibiendo pedidos de proveedores que esperan que les paguemos —explicó Marie— y, por si fuera poco, hay que abonar el cuatro por ciento de la mafia. Pero no tenemos ingresos. Y lo peor de todo es que las copas gratis que estamos sirviendo nos están costando una fortuna, y como los camareros no reciben propinas, están sisando a troche y moche. Estamos perdiendo dinero, Tommaso. Cada noche que abrimos, nuestras deudas crecen un poco más. Tenemos que cerrar ahora, antes de perder toda la inversión del doctor Ferrara.

—Si los camareros nos están robando —suspiró Tommaso—, los despedimos y punto. De todos modos, tienen muy poco trabajo.

—¿Y qué hay de los pinches?

Tommaso vaciló. Los pinches eran dos jovencitos acabados de salir de la escuela de restauración, pero al menos tenían una idea de lo que hacían, no como él.

—Nos quedaremos con uno —sugirió como solución de compromiso.

Marie pulsó unas teclas de la calculadora.

—Aun así, perderemos dinero —dijo tristemente—. Ni siquiera podremos pagarle al doctor Ferrara la próxima cuota del capital.

—Se la pagaré de mis ahorros.

—No seas estúpido.

—No quiero cerrar, Marie.

—Te dejas llevar por los sentimientos —replicó ella—. Eso es peligroso cuando se hacen negocios.

—Tú no tienes por qué quedarte, si no quieres.

—Es diferente —repuso ella ásperamente.

Cuando se fue, Tommaso estuvo mucho tiempo repasando las facturas, buscando en vano la manera de reducir los costes y conseguir que Il Cuoco volviera a generar beneficios. Pero hasta él se daba cuenta de que no había remedio. Sencillamente, gastaban demasiado e ingresaban poco.

Cuando Bruno se marchó de Roma, la furia de Tommaso se había evaporado tan rápidamente como había venido. Incluso había empezado a sentirse un poco culpable. Lo que le había dicho a Bruno era indudablemente cierto: Bruno había besado a su chica a sus espaldas. Pero teniendo en cuenta que él mismo le había sido infiel a esa misma chica con una guapa turista rubia de Múnich, difícilmente podía atribuirse ninguna superioridad moral. Además, Tommaso le tenía mucho cariño a Bruno, y las duras palabras que le había dirigido habían salido tanto del dolor experimentado ante el ocultamiento de la verdad como de su orgullo herido.

A medida que fue convenciéndose de que Bruno ya no iba a regresar, Tommaso se sumió en la tristeza, y la arrastró consigo a Il Cuoco. Si el restaurante no hubiese debido dinero a todo el mundo, desde el doctor Ferrara hasta la mafia, habría intentado marcharse y dejarlo. Pero poco a poco fue comprendiendo que había otra razón para no retirarse. Tenía algo que ver con la cara de Marie cuando descubrió que él no era el verdadero cocinero. Se había propuesto demostrarle a ella y al resto de Roma que era tan capaz como Bruno de dirigir un restaurante. Aunque, a decir verdad, en ese momento no parecía que lo fuera.

Las noches habían sido lo peor. Era por las noches cuando Laura sentía que no iba a poder resistir el dolor, que hubiese hecho cualquier cosa, lo que fuera, para que Tommaso volviera a su lado, que incluso estaba dispuesta a compartirlo con todas las turistas de Roma si accedía a volver con ella. En noches así, se sentaba en la cama, aturdida, con la espalda apoyada contra la pared, y esperaba a la mañana, con las mejillas ardiendo de humillación y los ojos inflamados de desdicha.

Había llorado sin cesar. Le había llorado a Judith, y también a Carlotta por teléfono. Había estado a un paso de abandonar sus estudios y volver a Estados Unidos. Había llorado en el despacho del consejero de los estudiantes, que le había concertado una cita con un médico, quien a su vez le había prescrito antidepresivos. Le había llorado a Kim Fellowes, que se había mostrado comprensivo y se había ofrecido a darle clases particulares para recuperar el tiempo perdido;

ella, naturalmente, se había emocionado ante tanta amabilidad y había llorado un poco más. No parecía que a él le repelieran sus lágrimas; al contrario, cuanto más lloraba ella, más atento se volvía él, y muy pronto Laura se acostumbró al reconfortante y familiar olor a colonia de sus elegantes pañuelos de hilo. Poco a poco, el dolor fue cediendo, y cuando al cabo de un tiempo él se la llevó a la cama, ella reconoció lo afortunada que era, al ser amada finalmente por alguien que de verdad apreciaba sus cualidades.

Bruno anduvo cuesta arriba durante más de una hora. Aunque el sol se estaba poniendo, todavía hacía calor, y sólo su empecinada determinación y la perspectiva de tener que dormir al raso si no encontraba ningún refugio lo impulsaron a seguir adelante.

Finalmente vio unas casas a lo lejos. Un poco más allá se divisaba una columna de humo, recta y vertical en la tarde sin viento, como los cipreses que poblaban la ladera. Cuando hubo ascendido un poco más, comprobó que en efecto se trataba de un pequeño caserío de una docena de casas de piedra. En uno de los edificios había un antiguo anuncio de Fernet Branca, pintado directamente sobre la escayola desconchada. Era una buena señal, pues significaba que probablemente había allí algún tipo de hostería.

Cuando entró en el pueblo, le ladraron un par de perros que estaban atados, pero aparte de eso, el lugar parecía desierto. Aun así, distinguió cierto olor procedente del lugar del humo que había visto desde la carretera. De inmediato reconoció la cualidad aromática del fuego alimentado con madera de haya, pero lo que le hizo la boca agua y lo obligó a acelerar el paso fue el olor a cochinillo asado. Alguien estaba preparando un cochinillo, y de pronto Bruno cayó en la cuenta de que llevaba varios días sin comer.

Volvió una esquina y llegó a la plaza, que no era tanto una plaza como un simple espacio abierto, a cuyo alrededor se agrupaban las casas y la iglesia. Estaba sin pavimentar y en ella había muy poca cosa, aparte de unos cuantos limoneros y un aparatoso monumento de la época fascista, consistente en una alegoría de la Victoria, representada como una figura femenina desnuda, sobrevolando las cabezas de media docena de soldados. Pero también allí estaba el origen de aquel maravilloso aroma. En el espacio abierto entre el monumento y la iglesia, delante de un bar diminuto, habían montado un improvisado espetón sobre un fuego de leña. Media docena de personas se habían concentrado alrededor y atendían al dorado cochinillo que giraba lentamente sobre las brasas ardientes. Habían sacado sillas y mesas al sol de la tarde, alguien arrancaba notas a un

acordeón, y uno o dos viejos estaban bailando. Media docena de pares de ojos se volvieron hacia Bruno cuando éste se acercó, pero nadie le dirigió la palabra.

Bruno casi no lo notó. «¡Puedo olerlo! —se dijo—. Lo huelo verdaderamente, realmente puedo olerlo.»

Una vez, cuando era niño, se le había tapado un oído después de pasar un rato nadando. Durante días había oído como en sordina, y por mucho que se había hurgado y golpeado la oreja, no había conseguido oír como antes. Pero, de pronto, la sensación de algo tibio fluyendo en el oído le había devuelto la audición normal, y al estar casi habituado a su pérdida, cada sonido le pareció fresco y recién descubierto. Lo mismo le sucedió esta vez con su paladar. Por alguna causa, el olor de aquella *porchetta* había conseguido lo que los más selectos productos de Emilia-Romaña no habían logrado. Su percepción casi sobrenatural de olores y sabores había vuelto a la vida. *Porchetta*... El cochinillo tenía el color profundo de la miel, con la piel abierta allí donde le habían frotado sal para agrietarla, y las orejas, el morro y la cola estaban envueltos en papel de plata, para evitar que el calor intenso quemara tan exquisitos bocados. Había varias personas a su alrededor: una lo hacía girar en el espetón; otra lo untaba con un trozo de manteca ensartado en el extremo de un pincho, y una tercera, una figura delgada enfundada en un delantal y con un pañuelo en la cabeza, abría la carne con un cuchillo afilado para ver si ya estaba hecha por dentro.

El cochinillo relleno es la especialidad de los días de fiesta en toda Italia, aunque cada región lo prepara de forma ligeramente diferente. En Roma se rellena con sus propias vísceras fritas, y en Cerdeña, con una mezcla de limones y carne picada. Allí, evidentemente, el relleno estaba hecho con pan rallado y hierbas. Bruno era capaz de distinguir cada ingrediente: hinojo silvestre, ajo, romero y aceitunas, mezclados con el aroma de la grasa de cerdo quemándose en el fuego, que soltaba breves llamaradas verdes cada vez que los jugos del cochinillo, chorreando por sus patas, caían sobre las brasas.

—Buenas tardes —saludó Bruno cortésmente a la persona que tenía más cerca—. Mi furgoneta se ha averiado y estoy buscando un lugar donde pasar la noche.

El hombre se rascó el vetusto traje marrón mientras lo pensaba. Después hizo como que se apartaba un par de moscas de la frente con el dorso de la mano, aunque en realidad no había mosca alguna en los alrededores.

—Eh, Gusta —llamó finalmente.

Una de las personas que estaban atendiendo el asador se volvió

hacia ellos. Era una mujer con la cara ajada y curtida por el sol. Bruno supuso que debía de ser la dueña del bar, y le repitió su solicitud.

La mujer se lo quedó mirando.

—No solemos alquilar habitaciones. Si quiere, puede usar el teléfono para que vengan a repararle la furgoneta. ¿Adonde se dirigía?

¿Adonde? Era una buena pregunta, pero Bruno no tenía respuesta, pues hacía varias semanas que había renunciado a consultar los mapas. Se encogió de hombros.

Otra voz habló, procedente del grupo en torno al asador. Era la del delantal, que estaba agachada junto al fuego. Aunque ni siquiera se volvió, Bruno oyó que murmuraba algo.

Gusta se encogió de hombros.

—Mi hija dice que es demasiado tarde para llamar a alguien de Acqualagna, y Hanni, que normalmente se ocupa de las reparaciones, está en Belsaro, ayudando a su hermano a poner un tejado. Podemos prepararle una habitación, si no tiene otro sitio adonde ir; pero, como puede ver, estamos asando una *porchetta*, así que le advierto que no podrá elegir la cena.

Bruno le aseguró que con mucho gusto cenaría *porchetta* y que intentaría no ser una molestia, pues se daba cuenta de que estaban muy ocupados. Se sentó a una de las mesas, con la mochila entre los pies, e intentó pasar tan inadvertido como fuera posible. Los lugareños, por su parte, fingían no prestarle atención. La única que lo miró a la cara fue la hija de Gusta, que se apartó del fuego enjugándose con la manga la frente sudorosa, y lo observó por un momento con ojos oscuros e inescrutables. Bruno le sonrió con amabilidad, pero evidentemente su gesto fue interpretado como un exceso de confianza, porque ella desvió la vista con una mueca de desdén.

Alguien le puso delante un vaso de vino y un platillo con unos cuadraditos de crujiente corteza de cerdo. Lo agradeció sinceramente, porque para entonces tenía mucha hambre. Finalmente, después de mucha discusión, estuvo lista la *porchetta* y la retiraron del fuego, para que reposara. Pero antes, desde luego, había que tomar la pasta: grandes cuencos de *tagliatelle* verdes frescos, hechos con espinacas y una pizca de nuez moscada, y servidos con alubias y un poco de caldo de ganso. Tras probarlos, Bruno notó que no, no estaban hechos con espinacas, sino con ortigas tiernas. Para su asombro, el resultado era excelente.

Para entonces, estaba comprimido entre dos voluminosas mujeres, de acento tan cerrado que casi no entendía lo que decían. Cuando les preguntó a qué se debía el festejo, se embarcaron en una larga

explicación cuyo meollo se reducía aparentemente a que alguien había pedido un tractor prestado, pero los frenos no funcionaban del todo bien, y el resultado había sido la muerte accidental de ese pobre cochinillo de tres patas, que lógicamente había sido preciso asar y comer de inmediato. ¿No había notado Bruno que la *porchetta* sólo tenía tres patas? Bruno confesó que no, y su respuesta provocó la hilaridad de todos los presentes. Le preguntaron entonces de dónde era, y cuando él contestó que de Roma, sus anfitriones asintieron significativamente, como si eso lo explicara todo: no podía esperarse que un romano se diera cuenta de nada, aunque lo tuviera delante de las narices. Intentando hacer una broma, Bruno declaró que en Roma todos los cerdos tenían tres patas, pero los presentes se hicieron eco de la noticia con toda seriedad, pasándosela de unos a otros a lo largo de la mesa, como si acabara de decir que era amigo personal del papa. A partir de entonces, intentó mantener la boca cerrada, excepto para comer.

No le resultó difícil, porque la *porchetta* estaba deliciosa. No la repartieron en platos, sino sobre hojas de mirto, cuyo aroma amargo se confundía con el de la carne. En torno a Bruno, los demás también guardaban silencio; sólo se oían los suspiros de satisfacción de los comensales y los crujidos de los huesos que masticaban. La única iluminación procedía de un par de pequeñas velas y del rojo intenso de las brasas. Finalmente, las sobras fueron retiradas de la mesa o echadas al pequeño ejército de perros que aguardaban a un lado, y aparecieron fuentes de melocotones frescos, cortados en rodajas y bañados en vino dulce. Entonces volvió a sonar el acordeón. La robusta señora de la izquierda de Bruno, que durante la cena debió de consumir al menos una docena de vasos de vino, lo invitó de inmediato a bailar, para gran diversión del resto de los presentes. Bruno no se hizo de rogar, convencido de que parte del pago por la hospitalidad recibida consistía en proporcionar un poco de entretenimiento a los anfitriones. De buen grado hizo el ridículo durante varios minutos, antes de excusarse y volver a su sitio.

Para entonces, otra persona había ocupado el lugar de la señora gorda, y Bruno vio que era la hija de Gusta. Inmediatamente después de servir la cena, se había cambiado la ropa que llevaba puesta para cocinar, y ahora lucía un largo vestido oscuro, hecho con retales de diferentes sedas y otros tejidos brillantes. El modelo tenía un aire gitano y, pensándolo bien, lo mismo podía decirse de la ropa que llevaban las otras mujeres. Bruno recordó haber leído en algún sitio que la población de algunos de aquellos pueblos remotos descendía de gitanos sedentarizados cientos de años atrás. La joven tenía el pelo

negro, negro como la noche que se extendía a sus espaldas.

—Le he preparado la habitación —le anunció—. Cuando esté cansado, nos lo dice, y mi madre o yo le indicaremos el camino. Pero me temo que no podrá dormir muy bien. Cuando éstos empiezan, no paran de beber ni de bailar en toda la noche.

Pese a la sequedad de sus palabras, Bruno notó que en el tono de su voz había cariño hacia los suyos.

—Gracias, pero le aseguro que lo estoy pasando muy bien. Y la comida ha sido espléndida.

—Cochinillo. —Se encogió ella de hombros—. Cualquiera puede asar un cochinillo.

—Y también la pasta —añadió él amablemente—. Ortigas y nuez moscada. Fantástico. ¿Quién la hizo?

—Mi madre —respondió ella y levantó la vista. Un fornido joven de pelo rubio ceniza y con los hombros más anchos que Bruno hubiese visto en su vida se había plantado de pie, al otro lado de la mesa.

—A bailar, *bella di casa* —dijo. Aunque se dirigía a ella, sus ojos miraban a Bruno.

Se inclinó sobre la mesa y estrechó la mano de Bruno con la suya, grande y musculosa.

—Me llamo Javier —le dijo—. ¿Y usted?

—Bruno —contestó él, sintiendo durante un agónico instante la mano aplastada y de inmediato liberada—. Mi furgoneta se ha averiado.

—Sí, ya lo sé —replicó Javier—. Ven, vamos —añadió, volviéndose a la chica.

Ella se incorporó, con su vestido reluciente.

—Pero las ortigas las puse yo —le confesó a Bruno—. Y también la nuez moscada. Hace que la gente se sienta... feliz.

Él se quedó mirando cómo bailaba, aguzando los ojos en la oscuridad, en busca del brillo de su vestido mientras giraba. Entonces se dio cuenta de lo que estaba haciendo. Sí, Laura tenía razón. Era un *guardone*. Un pervertido. Alguien que sólo mira y no lo hace nunca. Se levantó y se fue a buscar a Gusta, para que le indicara su habitación.

Diecinueve

Cuando Bruno se levantó a la mañana siguiente, la plazoleta estaba desierta. Supuso que estarían todos recuperándose de la juerga de la noche anterior, ya que la música se había prolongado hasta la madrugada, tal como había predicho la hija de Gusta. Pero entonces se abrieron las puertas de la iglesia y un río de lugareños bajó por la escalera en dirección al bar, donde Gusta, vestida aún de domingo, inmediatamente puso manos a la obra y comenzó a servir *distillati* de botellas sin etiquetar, mientras su hija hacía circular una bandeja de bizcochitos. Bruno aceptó ambas cosas. La bebida era un potente aguardiente de melocotón y los bollitos eran dulces y esponjosos, recubiertos de almendra en polvo.

En seguida le presentaron a Giorgio, un joven desgreñado y alegre que ya iba por la tercera copa de licor de melocotón y que, según le dijeron, había acudido a la iglesia en su tractor y pronto lo llevaría a recoger la furgoneta averiada. No obstante, «pronto» resultó ser un concepto relativo. Más de una hora y varias copas más tarde, Giorgio lo acompañó finalmente a un lugar detrás de la plaza, donde tenía aparcado el tractor más pequeño que Bruno hubiese visto en su vida. Giorgio ahuyentó a un chucho que se había adueñado del asiento y se sentó al volante. Prácticamente no había sitio en la máquina para su cuerpo: si hubiese bajado los pies de los pedales, le habrían arrastrado por el suelo, como cuando un adulto intenta montar un poni. Pulsó un botón, y el motor escupió una humareda negra. Un viejo que venía andando en dirección opuesta soltó una carcajada y gritó algo por encima del estruendo del motor.

—¡Muy bueno el cochino, Giorgio! —le pareció a Bruno que decía.

Giorgio hizo una mueca de disgusto, pero no respondió, y Bruno dedujo que aquél debía de ser el tractor causante de la cena de la noche anterior. Pero parecía poco probable que lo fuera, porque incluso un cerdito de tres patas habría sido capaz de correr más de prisa que aquella reliquia.

Bruno y el chucho marcharon cuesta abajo detrás del tractor. Para

asombro de Bruno, el tractor enano demostró ser perfectamente capaz de remolcar hasta el pueblo a la difunta furgoneta, donde fue desenganchada y empujada a un pequeño cobertizo, que contenía una reconfortante cantidad de coches averiados y medio canibalizados, a la espera de que Hanni, el mecánico, volviera de ayudar a su hermano con el tejado.

—Hanni tiene guardadas todo tipo de piezas de recambio —le aseguró Giorgio, mientras se liaba un cigarrillo como para recompensarse por el trabajo realizado—. Ya verás cómo te saca del apuro. Eso sí —añadió pensativo—, a mí me prometió unos frenos de disco hace tres meses y todavía los estoy esperando. Me debes quince euros, por favor.

No había nada que hacer, excepto esperar. Bruno volvió a la plaza, donde el aroma del almuerzo empezaba a difundirse de la cocina de Gusta. Diversos platos de *antipasti* fueron distribuidos por las mesas de la plaza, que mágicamente se llenaron de gente: familias enteras vestidas de domingo, y hasta el párroco, con una servilleta de papel sobre la sotana, a modo de babero. Bruno cogió una hoja de endivia y la mojó en un platillo con aceite y vinagre: un minúsculo corazón de oscuro *aceto balsamico* que flotaba en medio del aceite dorado. Le sorprendió que tanto el aceite de oliva como el vinagre fueran de la mejor calidad imaginable. El pueblo podía parecer pobre a primera vista, pero no había duda de que sus vecinos sabían comer bien. Los italianos lo llaman *il culto del benessere*, «el culto del bienestar», y consiste en quedarse con los mejores productos, ser autosuficientes y vivir bien, combinando la falta de remilgos de un campesino con el paladar refinado de un cardenal.

La pasta eran *taglierini*, más largos y finos que los *tagliatelle*, sobriamente preparados con ajo y *porcini*. Bruno volvió a sorprenderse: todavía faltaba mucho para la temporada de las setas, pero las que le habían servido eran indudablemente frescas. Lo comentó a la familia cuya mesa estaba compartiendo y todos asintieron.

—Es cuestión de saber dónde buscar —le dijo el hombre—. Y lo que no sepamos los *galtanesi* sobre setas, no lo sabe nadie.

Los galtaneses, por lo visto, eran los habitantes de aquellos montes.

—¿Ve a esos dos? —prosiguió el hombre, señalando con un gesto de la cabeza a un chucho que se rascaba entre el polvo y a un viejo de aspecto curtido por la intemperie que devoraba metódicamente un platazo de *taglierini*—. Son Alberto y su perro *Pippino*. Alberto es uno de los mejores *trifolai* de toda Italia.

Bruno miró al viejo con renovado respeto. Si era cierto que había

trufas en los alrededores, era comprensible que los lugareños comieran tan bien y estuvieran tan satisfechos con su estilo de vida. Un buen *trifolau*, o buscador de trufas, puede ganar miles de euros en una sola noche durante la temporada invernal y dedicarse el resto del año a cuidar sin mayores preocupaciones su pequeña parcela.

—Pero ¿no dicen que las mejores trufas proceden del Piamonte? —observó. Sus compañeros estallaron en sonoras carcajadas, que se extendieron al resto de los presentes, a medida que su comentario fue pasando de mesa en mesa.

Su interlocutor negó con la cabeza.

—Los piamonteses dominan el mercado —le confió, inclinándose hacia él en actitud conspiratoria— y, como es lógico, les gusta hacer creer que las trufas que venden vienen de los montes de su región. Pero si no fuera por Las Marcas, el mercado de Alba estaría vacío la mayor parte de la temporada. En cuanto a nosotros, nos va bien venderlas en el norte. Aquí hay tantas trufas, que si las vendiésemos directamente, no conseguiríamos ni la mitad del precio que nos dan allí.

La conversación fue interrumpida por un repentino alarido procedente del bar. Un pequeño terrier se escabullía por la puerta, arrastrando consigo una enorme pieza de carne, mientras era perseguido acaloradamente por una indignada Gusta de mejillas encendidas, que no dejaba de proferir maldiciones. Las risotadas de los lugareños se trocaron en alarma cuando se descubrió que el animal acababa de largarse con el *capretto*, el cabrito que la posadera pensaba servir de *secondo*.

Hubo una larga espera, salpicada de ocasionales gritos en el interior de la casa. Evidentemente, la tensión en la cocina iba en aumento. Tras un doble estallido de imprecaciones y un estruendo de loza rota, se hizo el silencio.

Bruno se incorporó.

—Si me permiten —dijo cortésmente a sus compañeros de mesa—, creo que debería ir a ofrecer mi ayuda.

El hombre lo miró, alarmado.

—¿Se ha vuelto loco? —exclamó—. Ahí dentro hay cuchillos. Y créame, las mujeres de esa familia tienen mucho temperamento. Son famosas por su mal genio.

Bruno se encogió de hombros.

—De todos modos, veré si puedo hacer algo.

Se abrió paso hasta el pequeño bar y, desde allí, hasta la cocina de la trastienda. No era mucho más grande que la sala y en su interior estaban Gusta y su hija, mirándose fijamente con gesto feroz por

encima de la mesa. Evidentemente, las había sorprendido en medio de una discusión.

—Disculpen —dijo Bruno amablemente—. He venido a ver si puedo serles de alguna ayuda.

—¡Aquí no necesitamos ayuda! —aulló Gusta, sacudiendo amenazadora su delantal—. ¡Váyase y siéntese ahí fuera! ¡Y ya que está, llévese también a Benedetta! —añadió, mirando con furia a su hija.

—Por ejemplo —prosiguió Bruno, impertérrito—, he pensado que quizá podría hacer unas albóndigas con los restos de la *porchetta* de anoche, mientras su hija prepara una salsa de tomate y aceitunas, y usted, señora, fríe un poco de hinojo.

Se hizo un breve silencio, mientras las dos mujeres lo pensaban.

—Después de todo —dijo por fin Benedetta—, nos queda un poco de pasta sin cortar de los *taglierini*. Podríamos preparar una especie de *vincisgrassi*.

—No tenemos picadora —objetó Gusta—. Si picamos a mano toda la *porchetta*, empezará la misa de la tarde y aún no les habremos dado de comer a todos.

—Con todos mis respetos, señora, debo decirle que soy bastante rápido trabajando —replicó Bruno.

—Pero usted es un hombre —argumentó Gusta, como si fuera evidente que por el solo hecho de serlo quedaba descartada toda posibilidad de que supiera cocinar, por muy de prisa que trabajara. Bruno se sorprendió preguntándose si alguna vez habría habido un *signor* Gusta.

—Cierto, pero...

—*Porco Dio!* —exclamó Benedetta—. ¿No podemos dejar de hablar de una vez y empezar a cocinar?

Bruno cogió un cuchillo, una tabla de picar y, como nadie se lo impidió, abrió el compartimento de la carne y sacó la bandeja que contenía las sobras de la *porchetta*. Había bastante menos de lo que recordaba: aun aprovechando hasta el último gramo de carne pegada a los huesos, iba a ser difícil estirarla lo suficiente para dar de comer a los veinte o treinta lugareños hambrientos que esperaban fuera.

—Vamos a necesitar un poco de pan de ayer —decidió—. Podemos mojarlo en aceite para hacer bulto. Y unas hierbas, desde luego. ¿Qué tiene en el huerto, señora?

—Salvia, tomillo, mejorana, orégano, laurel, albahaca...

—¿Y verduras?

—Apio, calabacines, guisantes, tomates...

—Traiga todo lo que tenga —repuso Bruno—, sobre todo, apio y

calabacines.

Mientras hablaba, casi sin prestarle atención, hacía bailar el cuchillo sobre los restos del cochinillo, separando la carne del hueso. Notó que Benedetta le miraba las manos y ensanchaba levemente los ojos en señal de asombro, pero sin hacer ningún comentario. La joven fue a cortar una rama de tomates de la tomatera, y con el cuchillo empezó a trocearlos, sin molestarse en arrancarlos del tallo.

Bruno comenzó a picar las tiras de carne de cerdo. Como ya no necesitaba mirar lo que hacían sus manos, se puso a contemplar las de Benedetta. Era hábil, pensó; debía de llevar años cocinando. Su cuchillo no era más que una imagen borrosa que subía por los tallos de apio. Se dio cuenta de que tampoco Benedetta miraba sus propias manos, sino las suyas. Entonces, al unísono, ambos levantaron la vista y sus miradas se encontraron.

El cuchillo de Bruno no perdió el ritmo ni por un segundo, pero la sensación de reconocimiento fue inmediata. Fue como verse en un espejo.

—Eres zurda —dijo él.

—Y tú eres cocinero —replicó ella secamente.

—Así es.

—¿Qué haces entonces en Galteni?

—Estoy de paso.

—¿De paso? Esta carretera no conduce a ningún otro sitio.

Él abrió la boca y un instante después sintió un dolor agudo en un nudillo, donde el cuchillo se le había hundido en la carne.

—Hay tiritas al lado del fregadero —dijo Benedetta, que pareció divertida.

Bruno se lavó la herida y se puso una tirita, antes de volver a empuñar el cuchillo.

—He perdido un poco la práctica —masculló.

—Ya veo. No importa, necesitamos toda la carne que podamos conseguir, aunque sea de tus dedos.

Enfadado consigo mismo por cometer un error tan infantil, Bruno se puso a picar aún más de prisa, mientras Gusta entraba con las hortalizas.

En media hora, los tres tuvieron listo un plato que normalmente habría requerido cuatro o cinco horas de preparación. No era el mejor que había cocinado en su vida —se vio obligado a reconocer Bruno mientras enviaba las primeras porciones a las mesas—, pero lo recordaría siempre. En particular, recodaría cómo habían trabajado juntos él y Benedetta, en silencio pero en perfecta armonía.

Al final no quedaban más que tres platos por servir, y el niño a

quien habían convencido para que hiciera de camarero les informó de que todos los de fuera ya estaban comiendo.

—Éstos son para nosotros —dijo Gusta, quitándose el delantal—. Vamos afuera.

Si a los clientes les importó tener que esperar, al menos no lo demostraron. El acordeón volvió a sonar y los niños pudieron corretear a gusto, en una creciente algarabía que también compartieron los perros. Había sillas libres en la mesa principal, pero allí estaba Javier, que no había tocado la comida y esperaba a Benedetta con gesto malhumorado, por lo que Bruno creyó más aconsejable volver a ocupar su lugar de antes.

—¿Esto lo ha hecho usted? —le preguntó el hombre con quien había estado hablando.

—He ayudado —respondió Bruno, encogiéndose de hombros.

—No está mal —comentó el hombre—, pero le han puesto demasiada mejorana para mi gusto.

«¡Maldita sea! —pensó Bruno mientras comía su parte—. Parece mentira, pero lleva razón.» Aquella gente de pueblo tenía el paladar más refinado que cualquiera de los clientes de Templi.

—¿Qué ha sido del marido de la señora Gusta? —preguntó para cambiar de tema.

—Se marchó. Hace años, cuando Benedetta era pequeña. Dicen que ha sido por eso por lo que la moza ha aprendido a cocinar tan bien, porque tenía que ayudar a su madre en lugar de ir a la escuela. Pero ahora —suspiró—, vamos a perderla de todos modos.

—¿Ah, sí? ¿Y cómo es eso?

—¿Acaso no lo ve? Tiene veintiún años, es guapísima y cocina como los ángeles. No hay soltero en los Galteni que no sueñe con encontrarse con ella al volver a casa, por mucho mal genio que tenga. Tarde o temprano, estará cocinando en casa para su marido, y nosotros no veremos sus platos ni en foto. Y lo peor es que su madre no podrá ella sola con el bar, y seguramente tendrá que cerrar. En resumen, un desastre.

Bruno volvió la vista hacia el lugar donde Benedetta estaba sentada junto a Javier.

—Entonces, ¿se casará con Javier?

—¡Quién sabe! —respondió el hombre con un gesto de incertidumbre—. El perro aúlla a la luna, pero la zorra se lleva la gallina. Que la siga a todas partes como un idiota no quiere decir que esté llegando a ningún sitio. Probablemente lo hace más que nada para impresionar a sus rivales.

Contemplando las anchas espaldas de Javier, que tragaba la

comida sin decir palabra, Bruno comprendió que los impresionara. Pero a él todo aquello le daba igual. Sólo estaba de paso.

En Roma, Tommaso tenía la vista fija en las paredes vacías de su apartamento. Había vendido todos los aparatos de cocina de Bruno, su propio reloj y su cámara digital. El restaurante había sido despojado de la bodega, que sólo conservaba una escuálida reserva de media docena de botellas, y apenas quedaba un sacacorchos para abrirlas. Pero las facturas seguían llegando. Lo único que le faltaba por vender era su preciada colección de compact discs, y cuando también se acabara el dinero de esa venta, tendría que despedir a Marie.

Suspirando, empaquetó en cajas los CD y los bajó al vasto mercado callejero de Porta Pórtese, que se extendía desde el Tíber hasta el mismo Viale Glorioso. Justo enfrente de su casa había un puesto de discos de segunda mano. Tommaso puso la caja sobre la mesa.

—¿Cuánto me da por todos?

El comerciante repasó la colección, en la que abundaban las ediciones raras y los CD japoneses de importación.

—Quinientos —dijo finalmente. Valía por lo menos el doble, pero el hombre sabía reconocer una venta por necesidad cuando la veía.

—Hecho —respondió Tommaso con voz cansina. El comerciante le puso rápidamente los billetes en la mano, como si temiera que Tommaso fuese a cambiar de idea.

Mientras volvía a su casa, oyó una voz que le susurraba desde el interior de otro portal.

—Costo, coca, pastillas, tripis...

Era un hippy escocés ya entrado en años, que iba por los mercadillos trapicheando droga para pagarse el vicio, que en su caso era monumental. Tommaso se detuvo. Una idea desesperada empezó a cobrar forma en su mente.

Aquella noche, hubo menú único en Il Cuoco: un plato de pasta, seguido de un solo *secondo*.

Sin que lo supieran las cuatro parejas que cenaban en el restaurante, los *spaghetti alla carbonara* no llevaban *pecorino romano* rallado, sino una mezcla sumamente peculiar y francamente impredecible de queso y éxtasis. Lo que Bruno había logrado a fuerza de habilidad culinaria, Tommaso esperaba reproducirlo por la vía farmacológica.

Mientras tanto, Bruno finalmente había conocido a Hanni el mecánico, que estaba examinando su vieja furgoneta con una linterna y expresión consternada.

—Esto es cosa de unas cuatro semanas —le informó—, y eso si puedo conseguir una caja de cambios.

—¿Cuatro semanas? ¡Pero eso es imposible! No hay nada que tarde cuatro semanas.

—El problema es que estos repuestos ya no se fabrican —replicó Hanni, encogiéndose de hombros—. Es como esperar un trasplante de corazón. Tiene que morirse otro coche, que nos deje sus piezas, para que yo pueda reparar éste.

—¿Y cuánto costará? —preguntó Bruno con aprensión.

Hanni volvió a encogerse de hombros.

—¡Quién sabe! Podrían ser cien, podrían ser quinientos. Habrá que ver lo que hay disponible.

Los resultados del experimento superaron con creces las expectativas de Tommaso. La atmósfera de Il Cuoco volvió a cargarse de pasión, pero de una manera un poco más anárquica que antes. De las cuatro parejas, dos se estaban peleando a muerte, y sobre la barra bailaba lentamente una mujer medio desnuda, cuyo acompañante había desaparecido sin dejar rastro. Pero todos lo estaban pasando en grande, de eso no cabía la menor duda.

—Así cocinamos el conejo en Roma —dijo Bruno—. Un poco de salvia, un poco de romero, y lo dejamos cocer en vino, a fuego lento.

—Interesante —comentó Benedetta—, pero incorrecto. Aquí, en Las Marcas, lo rellenamos primero con pimientos, tocino e hígado. Y durante la cocción, dejamos la cazuela destapada, así —añadió, retirando la tapa que había puesto Bruno—, para que se reduzca la salsa mientras se cuece la carne.

La joven lo miraba con ojos severos.

Bruno suspiró. Su plan de pedir trabajo a Gusta a cambio de alojamiento y comida mientras esperaba a que Hanni le consiguiera los repuestos necesarios se estaba complicando más de lo previsto. Gusta había insistido en someterlo a un período de prueba, y Benedetta, a su vez, había exigido que dedicara dicho período a demostrar que sabía preparar los platos típicos de la región a la manera tradicional, lo cual, naturalmente, quería decir a su manera.

—Pero quizá podríamos ser un poco creativos —sugirió él.

—¿Qué quieres decir con eso de creativos? —preguntó Benedetta con suspicacia.

—No sé, en lugar de rellenar el conejo con los pimientos, podríamos rellenar los pimientos con el conejo.

Gusta se echó a reír.

—¿Estás de guasa? Se nos rebelarían los clientes si intentaras tomarles el pelo de esa forma.

Bruno no dijo nada. Estaba mirando a Benedetta.

—Es una idea interesante —dijo ella lentamente—. Podríamos asar primero los pimientos y poner un poco de ralladura de limón en el relleno...

Gusta parecía horrorizada.

—Pero ¡Virgen santa! ¿Para qué vais a hacer semejante cosa?

—Para equilibrar la dulzura de los pimientos asados —le explicó Bruno—. Además, veo que aquí el serpol crece silvestre; también podríamos ponerle un poco.

—¡Cocinad como queráis! —replicó Gusta, levantando ambas manos con impaciencia—. Yo tengo clientes que atender.

Mientras Bruno preparaba los pimientos rellenos, Benedetta hacía la pasta. Pero los dos se observaban mutuamente por el rabillo del ojo.

—¿Tienes clavo? —preguntó Bruno amablemente.

—Sí, en la alacena. Pero no le pongas.

—He pensado que sólo uno o dos clavos...

—...matarían el delicado sabor del serpol —remató ella la frase, con ojos centelleantes.

—O lo complementarían.

—No, de eso nada. Demasiados sabores —declaró Benedetta con firmeza.

Bruno suspiró.

—¿Me dejas que le ponga un poco de nuez moscada?

Se hizo un silencio.

—Una pizca y nada más.

Ella se lo quedó mirando con suspicacia, mientras él rallaba la nuez moscada sobre el relleno de carne de conejo. El mensaje había quedado claro. La cocina era de ella, y ella estaba al mando. Él volvió a suspirar. Desde que había dejado de trabajar para Alain Dufrais, no había conocido a nadie con opiniones tan firmes y personales acerca de la cocina.

—¿Por qué dijiste el otro día que la nuez moscada hacía feliz a la gente? —preguntó él, esperando que un poco de conversación rompiera el hielo entre ambos.

—Porque es así —respondió ella secamente—. Lo mismo que el hinojo tranquiliza y el cardamomo es bueno para la digestión, la nuez moscada hace bailar a la gente.

Parecía una de esas locas supersticiones que las abuelas de los pueblos defienden empecinadamente.

—No lo había oído nunca —murmuró él.

—Ah, claro, entonces no es verdad, ¿no? —replicó ella con frialdad, mientras aporreaba la pasta con los puños, en una rápida alternancia boxística que dejaba profundas depresiones en la masa.

Bruno no pudo dejar de pensar que, pese a su delgadez, podía ser peligroso enemistarse con Benedetta. Siguió cocinando en silencio.

Tuvo que reconocer, sin embargo, que nunca había visto a nadie preparar tan bien la pasta. Cuando extendió la *sfoglia*, la lámina de pasta fresca, lo hizo prácticamente sin mirarla, pero consiguió que quedara tan fina que hasta era posible distinguir al trasluz el grano de la madera donde estaba apoyada.

Finalmente, Bruno no pudo contenerse y preguntó:

—¿Cómo lo haces para que te quede tan fina?

—Es la práctica —respondió ella primero, pero en seguida pareció ablandarse y añadió—: Además, tengo las manos adecuadas.

—¿Y qué manos son ésas?

—Ya verás, toca —respondió, tendiéndole las manos.

Estaban calientes, casi quemando.

—No se puede hacer buena pasta con las manos frías —le explicó —. Es el secreto. Por eso siempre como mucha guindilla, para tener las manos calientes.

Bruno estuvo a punto de argumentar que le parecía poco probable que hubiera una relación entre la guindilla y las manos calientes, pero cerró la boca a tiempo. Estaban hablando por fin y no tenía sentido iniciar otra discusión.

Benedetta se estaba mirando las manos. Con un sobresalto, Bruno se percató de que todavía las tenía entre las suyas, y las soltó abruptamente.

Ella volvió a su pasta. Pero, por un instante, el espectro de una sonrisa le surcó la cara.

Cuando hubo terminado de preparar la pasta, Benedetta la cortó en *maltagliati*, pequeñas formas deliberadamente irregulares que tradicionalmente se obtienen de los restos de masa. Después, pasó cada trocito por un curioso utensilio de largos dientes rígidos de alambre, semejante a un peine.

—¿Qué es eso? —preguntó él.

—El *pettine*.

—¿Para qué sirve?

—¿No lo tenéis en Roma? —replicó ella, sorprendida—. No lo sé. Supongo que da más agarre a la pasta.

Él asintió con la cabeza. Ya veía cómo podía funcionar: los surcos

dejados por los dientes aumentaban la superficie de la pasta, que de ese modo retenía mejor la salsa.

—¿También lo usan en la Romaña y en los Abruzos? —preguntó.

—No sé.

—¿Qué haces cuando vas a otras regiones? ¿No comes?

Ella no respondió.

—Nunca has salido de Las Marcas, ¿no? —adivinó él.

—¿Para qué iba a salir?

Buena pregunta.

—¿Qué tipo de pasta estás preparando? —preguntó él entonces, para cambiar de tema.

—*Pasta con funghi*.

Se la quedó mirando, mientras ella sacaba de la despensa un cuenco de curiosas setas redondas de color pardo rojizo. Su aroma generoso y térreo llenó de inmediato el aire. Pleno como el de un queso bien curado, pero teñido del olor del moho en la hojarasca, a Bruno le recordó lejanamente el olor de las vísceras de la cocina de su Roma natal.

—¿Cuántas clases de setas usáis para cocinar? —preguntó.

—Cientos. Depende de las que haya en el bosque.

—¿Las recogéis vosotros mismos?

—Claro.

A medida que el perfume de los *funghi* se fue combinando con el aroma de la mantequilla caliente y el ajo en la sartén, Bruno sintió que se le ensanchaban los conductos nasales. Y no sólo los conductos nasales. El aroma le estaba removiendo la sangre, despertando sensaciones en una parte de él que llevaba mucho tiempo dormida.

—Dicen que son afrodisíacos —dijo ella, como si le leyera el pensamiento—. Pero claro, eso son sólo supersticiones, historias de abuelas.

—Claro —fue su envarada respuesta.

¿Serían imaginaciones suyas, o era casi piadosa la mirada que le dirigió ella?

Pero a ese juego podían jugar los dos. La revancha de Bruno llegó con la preparación del *dolce*, el postre.

Cuando el propósito es impresionar, pocas cosas pueden superar a un postre verdaderamente espectacular. Sin pedir permiso a Benedetta, Bruno alineó sus ingredientes: huevos, azúcar, nata, una fuente grande de moras y fruta variada de la huerta.

Primero hiló el azúcar en delicados cuencos de crujiente caramelo. Después hizo merengues, colocó en su interior melocotones

previamente horneados, y en el lugar donde había estado el hueso, insertó una bolita de helado de moras, con trocitos de fruta fresca. El resultado era digno del mejor Alain Dufrais: virtuoso, exuberante y completamente excesivo.

—Cuidado —fue todo lo que le dijo Benedetta cuando terminó—. No queremos que nuestros clientes piensen que se nos ha ido la olla.

—No lo pensarán cuando lo prueben.

—La gente de por aquí tiene las expectativas muy altas —dijo con firmeza.

—Nunca habrán comido nada igual, te lo aseguro.

—Hum —masculló ella, mientras intentaba pasar por detrás de él para coger un batidor—. ¿Me dejas pasar?

Sus miradas se encontraron. Por un instante fugaz, Bruno se sorprendió de lo que vio. «¿Qué estamos haciendo? —se preguntó—. ¿Peleando o coqueteando?»

Se decidió por el ataque directo.

—¿Cuánto hace que sales con Javier? —preguntó como de pasada, mientras limpiaba la superficie de trabajo.

Pero Benedetta, que para entonces cortaba cuidadosamente lonchas de embutido para el *antipasto*, no iba a caer tan fácilmente en la trampa.

—¿Quién te ha dicho que salgo con Javier?

—Alguien de aquí, del pueblo.

—La gente de por aquí no hace más que cotillear.

—De hecho, mi informante no parecía muy entusiasmado con la idea. Me dijo que pronto estarás cocinando solamente para tu marido, en lugar de hacerlo para todo el pueblo.

—Y sólo piensan en sus estómagos —replicó ella, estirándose para coger una sartén. Brevemente, él sintió la suave presión de su peso sobre uno de sus hombros. Con las mejillas encendidas, se apartó tanto como pudo. Pero, por fortuna, Benedetta no pareció advertirlo.

«Es una cocina diminuta —se dijo con resolución—. Si vas a trabajar aquí (y reconozcamos que en otro sitio no puedes trabajar porque eres negado para conducir tractores), tendrás que acostumbrarte a tratar con profesionalidad a tu colega.»

Laura, en Roma, ya no pasa las noches llorando. Asiste a conciertos con Kim Fellowes, pequeñas audiciones para un público selecto, organizadas en salones de palacios barrocos. Pero a veces, en los intervalos, saca subrepticiamente el teléfono móvil (donde ya no suenan Rod Stewart ni Eric Clapton, sino Vivaldi) y recorre los

mensajes de texto, hasta encontrar uno que relee por centésima vez:

> *Hubiese querido cocinar una cosa esta noche...*
>
> *Manjar de amor*
>
> *Tome una chica norteamericana con piel color de miel y pecas rojizas como motitas de guindilla sobre los hombros. Condiméntela con albahaca, tomates, piñones y perejil. Caliéntela suavemente entre las manos durante varias horas, dándole la vuelta de vez en cuando, y sírvala directamente de la fuente, con vino y risas.*
>
> *... pero, por desgracia, me falta un ingrediente. ¿Tal vez mañana?*

Después deja que una lágrima le recorra silenciosa la mejilla hasta llegar a la comisura de los labios, donde la recoge sin pensarlo, salada, insustancial y vacía sobre su lengua.

Veinte

Para asombro de Gusta, los nuevos platos de su pequeña hostería fueron todo un éxito. Como no había más que un menú, los clientes se veían obligados a probar lo que de otro modo habrían rechazado, y cuando lo probaban, se daban cuenta de que les gustaba. Más aún, se lo recomendaban a sus amigos. En cuestión de días, Gusta tuvo que poner más mesas en la plaza.

—Es la novedad —le dijo Benedetta, encogiéndose de hombros—. Ya se pasará dentro de una semana o dos.

Parecía como si todos los mediodías dieran de comer a todo el pueblo. Campesinos con chaleco y pantalones de sarga azul compartían las mesas con el párroco y el médico. Los niños salían del colegio y comían con sus padres, para luego escurrirse de las sillas y alborotar en la plaza, mientras los mayores hacían sobremesa a la sombra, antes de la siesta. Hasta acudía gente en coche o en Vespa de los pueblos del valle.

Alguien que siempre estaba allí, por lo general comiendo con sus amigos, era Javier. Bruno notó que Benedetta era cordial con Javier y a veces se sentaba a su lado mientras él bebía un *amaro* después de comer, pero nunca lo besaba ni se sentaba en sus rodillas, como hacían las otras parejas de novios. Su relación le intrigaba, pero prefería no hacer preguntas.

Giorgio, el dueño del tractor liliputiense, también iba a menudo. Un día, Bruno lo escuchó mencionar casualmente los nuevos frenos de disco que Hanni le había puesto por fin a su tractor, por lo que decidió que había llegado el momento de hacer una visita al mecánico.

Encontró su furgoneta levantada sobre unos ladrillos, lo cual parecía indicar que Hanni había empezado a trabajar en ella, pero aun así el mecánico se excusó.

—Por mucho que he llamado a mis contactos, nadie parece tener los repuestos necesarios —le explicó—. Al final aparecerán, pero hemos de tener paciencia.

—No hay problema —replicó Bruno. Ahora que había encontrado

trabajo, no iba a acabarse el mundo por dos semanas de espera más o menos. Además, había oído decir a los lugareños que se acercaba una ola de calor, por lo que quizá no fuera mala idea quedarse allí arriba, en el relativo frescor de los montes.

Abruptamente, el verano llegó a Las Marcas. Bruno estaba acostumbrado a la ciudad y a las tórridas temperaturas de las cocinas de los restaurantes. Pero la humedad feroz que empezaba a rodearlo era algo muy diferente. El calor extendía sus tentáculos desde la llanura hasta las laderas donde se encontraba el pueblo, y sólo por la noche bajaba de las cumbres un poco de brisa fresca. El almuerzo se servía pronto, y la cena tarde. En la cocina, Benedetta solía trabajar con camiseta y pantalones cortos. El aroma insidioso de su piel se mezclaba con los olores de la cocina y distraía a Bruno. Entonces él apretaba los dientes y hacía lo que podía por ignorarlo.

La ola de calor duró sólo unos días, pero fue un breve anticipo de la canícula que se avecinaba. Una mañana, Bruno se despertó sobresaltado, seguro de haber oído la voz de Benedetta. Prestó atención. Estaba oscuro. Debía de haberlo soñado.

—¿Bruno?

Sí, era ella. Estaba de pie en la puerta de su pequeña habitación. Por un instante, una idea loca pasó por su imaginación.

—¿Te apetece venir a recoger *funghi*? —susurró ella.

Así que había ido por eso. Descartó la idea loca.

—Sí, claro.

—Muy bien. Entonces, te espero abajo dentro de diez minutos.

Poco después, echaban a andar cuesta arriba adentrándose en la oscuridad, llevando cada uno una cesta plana de mimbre, en la que llevarían a casa su botín.

—¿Estás segura de que encontraremos setas? ¿En esta época del año? —preguntó Bruno.

—Desde luego. Quizá no tantas como en otoño, pero habrá *coprini, orecchiette, piopparelli* y *pleurate*, y también *ceppatelli*, si tenemos suerte.

—Vale, vale —se apresuró a decir él—. Ya me hago una idea. ¿Y ninguna es venenosa?

—Algunas se parecen mucho a las venenosas, sí. Pero no te preocupes. Sé muy bien lo que buscamos.

Cuando llegaron al bosque, el día empezaba a clarear. Ella lo condujo hasta un lugar donde un verde círculo de hierbas altas, de unos seis metros de diámetro, se distinguía del resto de la hierba más clara.

—Aquí hay *gambe secche*, senderuelas. Crecen en corros. Este corro de aquí es bastante antiguo. Todos los años crece un poco más, a medida que se extienden los micelios.

—¿Son comestibles?

—No, pero cuando las *gambe secche* establecen el corro, también crece el *prugnolo*.

Mientras hablaba, Benedetta rebuscaba entre la hierba húmeda, apartándola suavemente con los dedos.

—¿Lo ves? Aquí hay un *prugnolo*. Por aquí lo llamamos seta de San Jorge.

—¿Por qué?

—¿A ti qué te parece? Porque suele aparecer para el día de San Jorge —respondió ella mientras cortaba hábilmente el pie de la seta y la colocaba en la cesta—. Seguro que hay más, si miramos bien.

Cuando hubieron recogido una docena de setas del corro, se adentraron en el bosque, donde cogieron sendas ramas de avellano para apartar los matorrales. Al cabo de unos minutos, Benedetta se detuvo y olfateó el aire.

—¿Lo hueles?

Bruno olfateó también, pero sólo pudo percibir el olor húmedo y mohoso del bosque.

—Por aquí —le indicó ella, desviándose un poco del sendero.

Allí, cual diminuto monumento neolítico a ras de suelo, había un cúmulo de setas rechonchas.

—Éstas son buenas —confirmó Benedetta—. Ten cuidado, córtalas sin arrancarlas, para no dañar las raíces.

—¿Qué son?

—*Ceppatelli*. Se parecen a los *porcini*, pero aparecen antes.

Bruno cortó una seta. Era más clara que los *porcini* de color achocolatado que compraba en Roma, pero tenía el mismo aroma denso y penetrante.

—Y sacúdela para que caigan las esporas a la tierra —añadió Benedetta—. Así nos aseguramos de que vuelva a crecer.

Después de encontrar los *ceppatelli*, siguieron las huellas de un venado que se adentraban en lo más profundo del bosque.

—Allí hay otra —dijo Bruno, señalando con el cayado una seta alta y pálida de sombrero moteado, al pie de una haya. Parecía resplandecer con suave fosforescencia a la luz tenue de la mañana.

—Ésa sí que es venenosa. Es una *Amanita phalloides*. Ya te puedes imaginar por qué se llama así.

Benedetta se había agachado junto a la seta y la estaba recogiendo con mucho cuidado, después de envolverse la mano en un paño para

no tocarla.

—¿Por qué la recoges?

—Oh, las venenosas también son útiles. Éstas las usamos para matar ratones. Y hay otras que sirven para hacer medicinas.

No lejos de allí había un tocón cubierto de onduladas hileras de setas negras. Su aspecto era más bien repulsivo, y a Bruno le sorprendió que Benedetta dijera que eran comestibles.

—Y esto de aquí, ¿ves? —le indicó, pasando a una haya cercana—, es lo que llamamos una «casa de apartamentos». Hay *gelone* abajo de todo, después una capa de *piopparelli* y, más arriba, *pleurate*, setas de concha. Si no las recogemos, matarán el árbol.

Hacia media mañana, hacía calor. Tenían las dos cestas llenas, pero a Bruno no le había hecho ninguna gracia descubrir que era incapaz de seguir por el olfato unas pistas que a Benedetta le parecían evidentes.

—Podemos dejarlo ya —dijo ella finalmente, sentándose en un claro, sobre una alfombra de musgo y tomillo—. De todos modos, ya no es tan intenso el olor de las setas.

Él se sentó junto a ella. A sus pies, el pueblo se asaba al sol. Se veían penachos de humo y les llegaba la estridencia lejana de una motosierra. Benedetta estiró los brazos y se reclinó.

—¡Qué tranquilo es esto! —dijo él.

—Sí. Nadie del pueblo llega nunca hasta aquí arriba.

El peso de sus cuerpos aplastaba el tomillo, liberando vaharadas de un aroma cálido que se mezclaba con el olor húmedo de las setas en las cestas. Benedetta empezó a desabotonarse la blusa. A él debió de notársele el asombro en la cara, porque ella aclaró:

—Voy a tomar el sol.

—Oh, muy bien. Adelante. No miraré —le aseguró él, apartando la vista. Pero aún podía verla por el rabillo del ojo: una figura color carne reclinada sobre el musgo tibio. ¿Era rubor lo que sentía en la cara? Y, de ser así, ¿cómo era posible que tuviera tanta sangre en el cuerpo, para que le fluyera a la vez a las mejillas y a la entrepierna? Se recostó y cerró los ojos.

Oyó un roce de ropa contra la piel. Poco después, Benedetta rodó hacia él y le deslizó una mano bajo la camiseta.

—Oh —dijo él, volviendo a abrir los ojos.

A pocos centímetros de su cara colgaba un grácil pezón, como una fruta madura, y aquella mano caliente tan perfecta para hacer pasta le estaba acariciando el vientre, en lentos movimientos circulares.

—Benedetta —le dijo con una voz que sonó ronca—. Debes saber que yo sólo... yo sólo estoy...

—¿De paso? Ya lo sé. Por eso puedo acostarme contigo.

—¿Qué quieres decir? —jadeó él, mientras los dedos de ella se le escurrían bajo la cintura de los vaqueros.

—¿No te das cuenta? Si me acostara con Javier, tendría que casarme con él. Y si lo hiciera con cualquier otro del pueblo, se correría la voz y me ganaría fama de puta y de bruja. Pero tú... —añadió, poniéndose de pie y quitándose el resto de la ropa, antes de volver a tumbarse a su lado, piel contra piel— tú no vas a contárselo a nadie.

—¿Cómo lo sabes? —le preguntó él, mientras se desabrochaba la bragueta y se sacaba el pene con las dos manos.

—Porque nunca has intentado meterme mano en la cocina. Ni siquiera cuando empecé a ponerte hierbecitas en la comida...

—¿Qué? ¿Que me has puesto qué?

—¿No lo habías notado? ¿Todo un señor cocinero como tú? —rió ella entre dientes.

Después levantó una de sus largas piernas sobre las caderas de Bruno y se montó encima de él. Bruno sintió algo húmedo en el vientre y supuso que vendría de ella. Extendiendo una mano, Benedetta arrancó una ramita de tomillo, la aplastó entre sus labios y se inclinó para besarlo. Cuando el sabor y el aroma inundaron como el vino la boca de Bruno, sus caderas empujaron con impaciencia, pero ella lo tenía firmemente controlado bajo su peso y no tenía intención de dejar que se diera prisa.

—¿Desde cuándo...? —susurró él.

—Desde la primera noche. Cuando distinguiste el olor de la nuez moscada.

Le cogió ambos brazos y con una sola mano los sujetó contra el suelo del bosque, por encima de su cabeza, inclinándose sobre él, de tal manera que sus pechos le barrieron la boca. Al encontrar un pezón, él lo mordió suavemente. Era duro y salado como un pistacho, con el sabor de su sudor.

—Por favor... —suplicó él.

Entonces ella se incorporó y se situó.

—¿Así? —dijo en un suspiro—. ¿O así? —añadió, burlándose aún de él.

Pero después todo fue canela y nata, hinojo y fresa, aroma de tomillo aplastado, sudor y miel, y él se sorprendió de que todo fuera tan ridículamente fácil.

Bajaron la ladera en afable silencio. Aquella tarde, además de *pasta con funghi*, Benedetta preparó *salame da sugo*, el embutido tradicional

de las bodas de Ferrara, que se hace con carne picada de cerdo, hígado, lengua, vino y especias, y tiene fama de conservar la potencia del novio.

Al día siguiente, fueron a recoger *fragole di bosco*, fresas silvestres, e hicieron el amor en un viejo cobertizo abandonado, más arriba de los prados, con la pulpa de las fresas manchándoles aún los labios. Al otro día fue *misticanza*, hojas silvestres para la ensalada. Benedetta insistió en la necesidad de recoger algo en primer lugar. Si alguien los veía regresando a casa con las cestas vacías, las malas lenguas empezarían a moverse instantáneamente. Por eso llenaron las cestas con arúgula, hinojo silvestre, diente de león y canónigos, antes de sucumbir a la tentación y desplomarse en un tranquilo rincón de un prado, ocultos solamente tras los matorrales de hinojo. Bruno le pidió que cerrara los ojos y le acarició el cuerpo desnudo con un ramillete de *finocchio*. Cuando la besó entre las piernas, el sabor anisado se mezcló con el gusto tenue del mar lejano. Hubo un tiempo en que todos fuimos peces, pensó; la prueba está en el susurro de los océanos, que conservamos en los lugares más recónditos del cuerpo.

Al otro día fueron a buscar moras, y al otro, llevaron las escopetas para cazar liebres. Su acto de amor fue diferente después de aquella cacería: rápido, furioso y urgente, mientras los animales muertos, con los hocicos ensangrentados, los miraban desde las cestas.

A la mañana siguiente, ella lo despertó muy temprano, cuando aún estaba oscuro, y lo llevó a un bosque denso que nunca habían visitado. No quiso contarle qué iban a buscar, pero cuando estuvieron en la espesura, entre los árboles, le pidió que oliera el aire. Él olfateó, obedientemente.

—¿Lo hueles? —murmuró ella.

—No. ¿Y tú?

—Sí. Por aquí.

Él la siguió por el espeso sotobosque. Benedetta giraba la cabeza a un lado y a otro, olisqueando como un sabueso. Bruno comprendió que, fuera cual fuese el olor que había captado, se trataba de algo esquivo y valioso, por lo que guardó silencio, intentando no perturbar su concentración.

—Ahora —le indicó ella—. Olfatea otra vez.

Esta vez, por un instante, él creyó distinguirlo: un olor tenue, salvaje y casi sexual.

—¿Jabalíes? —susurró él. Pero Benedetta negó con la cabeza.

La joven siguió yendo y viniendo entre los árboles, con la nariz cerca del suelo. Repentinamente, se detuvo y comenzó a levantar

cuidadosamente la tierra con la punta de su cayado. El olor se había vuelto más intenso, y casi embriagador en el aire limpio y frío del alba. De pronto, Benedetta extrajo de la tierra un objeto globular, como una pequeña patata malograda que hubiese crecido entre las raíces de un árbol: un tartufo, una trufa más bien pequeña, todavía cubierta de tierra, que por fin impregnó el aire con su hedor.

—Si Alberto llega a enterarse, nos mata —susurró—. En realidad, no deberíamos recogerlas en esta época del año.

Abrió la trufa y la apretó contra la nariz de Bruno. El olor era casi intolerable: sexo, calcetines viejos y almizcle. Bruno sintió crecer en él la excitación sexual y vio en los ojos de Benedetta que a ella le sucedía lo mismo. Extendió los brazos y la atrajo hacia sí.

Después, ella recogió con las manos un poco de la simiente de Bruno y la extendió por las raíces de los árboles, para propiciar el crecimiento de la valiosa seta en el mismo sitio.

Aunque minúscula, la trufa comunicó su embrujo a una cantidad de platos suficiente para alimentar a todo el pueblo. A los *taglierini*, salteados en una sartén con setas menos nobles como *cardoncelli* y *orecchietti*, les añadieron un suspiro de polvo de trufa antes de servirlos. Después llegó a las mesas una pierna de cordero, previamente cocida en un gigantesco perol, con el resto de la trufa cortada en daditos, tomates, mejorana y romero. Aquella noche, durante la cena, la excitación se palpaba en el aire de la plaza. Las risas eran más estruendosas; los coqueteos, más descarados. Se consumió más vino y no tardó en sonar el acordeón. Bruno no tenía idea de lo que cobraba Gusta por el menú: allí no había nada tan simple como una lista de precios, ni menos aún una carta, y la caja registradora electrónica, que las autoridades fiscales exigían a todo comercio minorista, dormitaba intacta en un rincón, acumulando polvo. Sin embargo, vio a Gusta doblando un buen fajo de billetes y guardándoselo con cuidado entre los pliegues de la ropa, por lo que presumiblemente también ella había obtenido pingües beneficios de la trufa.

Javier estaba sentado con un grupo de amigos. Ellos no bebían vino, sino cerveza, y lo hacían en cantidades ingentes. Benedetta y Bruno estaban ayudando a Gusta a servir las mesas, llevando afuera los platos cuando la comida estuvo lista, y Bruno notó risotadas procaces y gran algarabía entre Javier y sus amigos, cada vez que aparecía Benedetta.

De pronto oyó un grito. Levantó la cabeza y de inmediato se percató de lo sucedido. El mozo había agarrado a Benedetta por el

(rasero. Los dos se habían quedado como congelados en una escena: ella había saltado alejándose de él, con los ojos centelleantes, y él se reía a carcajadas. Bruno avanzó un paso hacia ellos, con los puños apretados. Los ojos de Benedetta se desviaron hacia Bruno y en seguida comprendió lo que estaba a punto de hacer. Al instante, la joven cogió el plato que tenía en la mano y lo estrelló contra la cabeza de Javier, partiéndolo en dos. Hubo un instante de pasmado silencio, pero después los amigos del mozo estallaron en aplausos y silbidos. Bruno retrocedió, abriendo los puños.

Al principio, Javier se unió bonachonamente a la oleada de aplausos, pero después sus ojos siguieron la mirada de Benedetta hasta el lugar donde estaba Bruno, y su mirada se ensombreció.

Benedetta entró en la habitación de Bruno en cuanto Gusta se hubo dormido, y se metió en su cama.

—A eso de antes lo llamo yo reaccionar con rapidez —le susurró él.

—Lo hice solamente porque me pareció que ibas a pegarle.

—Probablemente lo habría hecho —reconoció él.

—No debes hacerlo nunca. Tienes que prometérmelo, Bruno. Si lo haces, él se sentirá obligado a pelear contigo. Y, reconozcámoslo, te haría papilla.

—¿No crees que se lo huele?

—Puede que lo sospeche. Pero mientras no sea evidente, mientras no sea público y notorio, se tranquilizará pensando que no son más que habladurías.

—¿Hay rumores?

—Claro que sí. Trabajamos juntos todo el día en la cocina; la gente hablaría aunque fuéramos un cura y una monja. Pero eso nos beneficia. Porque aquí todos cotillean todo el tiempo, y la mayor parte de las veces no son más que paparruchas; nadie se cree del todo lo que oye. Mientras puedan pensar que los rumores no son ciertos según les convenga, son capaces incluso de creer dos cosas distintas al mismo tiempo.

—¿Como los concejales que vienen al restaurante los viernes y sólo comen *fagiolini*?

—Exactamente.

El consistorio local era firmemente comunista y supuestamente anticlerical, como lo eran casi todos los municipios rurales de la región. Sin embargo, no había un solo comunista en los alrededores que comiera carne los viernes, y todos los viernes, la cocina de la hostería bullía de actividad, pelando montañas de habichuelas frescas

del huerto, para los guisos y platos de pasta vegetarianos.

—Pero si Javier se entera, quizá deje de importunarte.

—No, seguro que no —dijo ella con convicción—. Lo conozco de toda la vida. Además, no quiero que Javier se preocupe por tu causa. Quizá quiera casarme con él algún día.

—¿Qué? ¿Hablas en serio?

—Desde luego —replicó ella, apoyándole una mano en el pecho—. Tú no estarás aquí para siempre, y yo no tengo intención de quedarme para vestir santos. Javier es un buen hombre. La mujer que se lo lleve puede considerarse afortunada.

—Yo...

Bruno se sentía extraño. Sabía que debería haberle dicho que la quería y que deseaba quedarse para siempre. Pero no podía, porque no era cierto. Para él, Benedetta era la persona más cálida y generosa que conocía. La adoraba; la consideraba guapa y sexy, y era su amiga del alma. Pero ya había entregado su corazón a otra.

—Eres maravillosa, Benedetta —fue lo único que pudo decir.

—Lo sé.

Ella se montó serpenteando sobre él y le abrió los labios con la lengua, como un pescador abre una ostra con un cuchillo.

—Disfrutemos mientras podamos —añadió.

Él creía que estaban siendo discretos, pero a la tarde siguiente tuvo una extraña conversación con la madre de Benedetta.

Era la hora más tranquila del día, la pausa entre el final de la comida y el comienzo de la preparación de la cena. Bruno estaba leyendo. Le había preguntado a Benedetta si había en algún lugar recetas locales recogidas por escrito, y ella le había enseñado el lugar donde guardaban las recetas de la familia: antiguos cuadernos escritos a mano, estantes enteros de libretas que se remontaban a una época anterior a la unificación de Italia, con hojas amarilleadas y frágiles como alas de mariposa las más antiguas. Las combinaciones de sabores locales seguían siendo igual de atractivas, pero algunos de los ingredientes, como crestas de gallo o carne de rebeco, ya no eran tan fáciles de conseguir.

Del mismo modo que un músico experto puede leer una partitura y oír la música en su cabeza, Bruno era capaz de leer una receta y saborear mentalmente el resultado. Estaba pasando lentamente las páginas, haciendo acopio de ideas, cuando Gusta entró en la habitación con una jarrita en la mano.

—Ah, estás aquí —dijo—. Ya me había dicho Benedetta que estabas hojeando los viejos cuadernos. ¿Por dónde vas?

—Oca guisada en vino tinto.

—Ah, sí. *Oca in potacchio*, una receta de mi abuela. Troceas la oca y la guisas a fuego muy lento, con vino y guindilla. Después, justo antes de servirla, le añades un chorrito de vinagre para contrarrestar la grasa de la oca.

Por un instante pareció dudar.

—Eso me recuerda una cosa —añadió Gusta finalmente—. ¿Tienes un momento? Hay algo arriba, en el desván, que me gustaría enseñarte.

Intrigado, Bruno la siguió. Sospechaba que tenía algo que ver con Benedetta, pero aunque Gusta hizo una breve pausa delante del cuarto de él y pareció echar una mirada significativa a la cama desordenada, no dijo nada.

Lo condujo escaleras arriba, hasta lo más alto de la casa. Tras sacar del bolsillo una vieja llave, grande como una cuchara, abrió una puerta de madera oscura y lo hizo pasar.

Nada más oler el aire, Bruno supo lo que contenía el desván. La visión de al menos una docena de barriles de madera, todos de diferente tamaño, se lo confirmó. No era tan grande como la *acetaia* que había visitado en Módena, pero el olor del vinagre balsámico era igual de penetrante.

—Ven —dijo Gusta, acercándose al mayor de los toneles y dejando a un lado su jarrita—. Mira esto —añadió señalando una fecha, bastamente labrada en la madera.

Bruno se agachó a su lado.

—¡Dios mío! —exclamó—, 1903.

Ella asintió con la cabeza.

—Y todavía no se ha vaciado. Fue la dote de mi bisabuela, la misma que escribió la receta de la oca. Este barril lo empezó mi tatarabuelo cuando ella era un bebé. Éste es de roble —dijo, golpeándolo con los dedos—, pero éste es de haya... y este otro de enebro... y éste de castaño... y éste de aquí, de cerezo. Cuando el vinagre sale de un barril, pasa gota a gota al siguiente, y luego al otro, espesándose cada vez más a cada paso, y adquiriendo un poco del sabor de cada madera. Después hay que poner una parte del vinagre en el primer barril, con un poco de vino nuevo, para que no se acabe.

Alrededor del bitoque, rezumaba una gota minúscula de una especie de jarabe espeso, que parecía a punto de caer en el cubo que había debajo. Mientras Bruno miraba, se desplomó, sin formar casi ondas en el líquido viscoso.

—Cuando me casé, ésta también fue mi dote —dijo Gusta suavemente—. Y lo será cuando Benedetta se case.

No lo miraba. Tenía los ojos deliberadamente fijos en el barril, pero él sintió que la mano de ella buscaba la suya, la levantaba y presionaba uno de sus dedos sobre la espesa gota de *aceto balsamico*.

—Vamos, pruébalo.

Bruno se llevó el dedo a los labios y sintió que el sabor le inundaba el cuerpo: vino envejecido, miel, madera y la agudeza casi cítrica del propio vinagre, fluyendo como el calor por su vientre y su pecho. Abrió la boca y suspiró.

—Es bueno, ¿eh? —dijo ella.

Incapaz de hablar, él asintió con la cabeza.

—¿Sabes por qué lo llaman «balsámico»? Porque antes creían que era un bálsamo capaz de curarlo todo. Cualquier mal —añadió, mientras tendía la mano hacia el barril más pequeño y abría cuidadosamente el grifo para recoger una pequeña cantidad en la jarrita—, incluso los del corazón.

Veintiuno

Bruno no le contó a Benedetta lo que le había dicho su madre. Pero, evidentemente, Gusta tuvo una conversación similar con su hija, porque la joven ya no restringía sus actividades amatorias a los espacios abiertos. Ahora dormía casi todas las noches en el cuarto de él, y aunque nunca hacían ninguna alusión en presencia de Gusta, su relación pasó a integrar, como tantas otras cosas en la sociedad italiana, la lista de *pubbliche bugie e verità private*, «mentiras públicas y verdades privadas»: cosas que se aceptan, pero de las que nunca se habla.

Ni siquiera entre ellos mismos admitieron explícitamente lo que de hecho significaba el tácito reconocimiento de la situación por parte de Gusta: la aceptación de Bruno como futuro yerno. Tal vez si él hubiese estado totalmente convencido de no querer casarse con Benedetta, habría dicho algo. Pero lo cierto es que ya no estaba tan seguro. «Aquí podría ser feliz —se sorprendía pensando a veces, mientras recorría tras ella los campos en busca de setas, hojas para la ensalada o frutos del bosque, o mientras la miraba dando forma a la pasta sobre la mesa de la cocina con aquellos dedos tan diestros—. Nunca había conocido a nadie que compartiera mi vocación, y menos aún a una mujer. Tendría que estar loco para no casarme con ella. Juntos convertiríamos esta hostería en un restaurante famoso; vendría gente de toda Italia, y nosotros haríamos el amor a diario, tendríamos bebés y haríamos todo lo que hace la gente que es feliz.»

Si solamente fuera Laura.

Si solamente fuera Laura la que compartía con él la cama, la que cocinaba a su lado, la que era su amiga y su amante, y sí, por qué no, también la heredera de un pequeño y bonito restaurante en medio de la nada. Porque, por muy maravillosos que fueran los momentos que compartía con Benedetta, la verdad es que ya había entregado su corazón a una chica con pecas anaranjadas en los hombros. Sencillamente, no había nada que hacer al respecto.

Después suspiraba, e intentaba no levantar la costra de la herida en

su mente.

Se acercó al taller de Hanni el mecánico para ver cómo iba la furgoneta. La respuesta fue que no iba. Seguía levantada sobre ladrillos, pero ahora las ruedas habían desaparecido.

—Es que he estado mirando los frenos de disco, y me resulta más fácil verlos si quito de en medio las ruedas —le explicó Hanni—. Tranquilo. Están por aquí, en alguna parte.

Bruno contempló con cierta suspicacia las piezas medio oxidadas que se amontonaban contra las paredes del cobertizo de Hanni, como restos dejados en la playa por la marea.

—¿Dices que están por aquí?

—Claro. Y, sobre todo, no te preocupes. El otro día me dijeron que puede que muy pronto estén disponibles los repuestos que necesitas. Estoy pendiente de que me avisen.

Bruno le agradeció su perseverancia y volvió al restaurante. De regreso, se cruzó con un tractor cuyo parabrisas, incluidos los limpiaparabrisas, guardaba un notable parecido con el de su furgoneta. Se detuvo. Ahora que lo pensaba, ¿conservaba la furgoneta el cristal delantero? Tal como la había visto, levantada sobre bloques en la penumbra del cobertizo, era difícil decirlo. Dio media vuelta para ir a comprobarlo, pero Hanni ya se había marchado y la puerta del cobertizo estaba cerrada con candado. De pronto, se le ocurrió pensar para qué querría Hanni trastear con sus frenos de disco, siendo así que los frenos eran una de las pocas partes de la furgoneta que funcionaban razonablemente bien. Supuso que el mecánico tendría sus razones, pero no imaginaba cuáles podían ser.

El restaurante de Tommaso volvía a estar lleno, pero la clientela ya no era la misma de antes. Puede que la comida surtiera el efecto deseado, pero sabía a rayos, y los comensales que consumían con estoica determinación su *saltimbocca o* su *padellata di pollo* eran almas desesperadas, o simplemente gente a la que todo le daba lo mismo: empresarios de medio pelo con cadenas de oro sobre el torso velludo, acompañados de sus jóvenes amantes con bronceado permanente, o grupos de estudiantes medio borrachos, que buscaban la ruta más corta hacia el siguiente colocón. Incluso empezaban a acudir los extranjeros, signo seguro de que Il Cuoco había caído del mapa gastronómico.

Lo peor es que Tommaso no había sido capaz de frenar la hemorragia financiera. Puede que todas las mesas estuvieran reservadas con varios días de antelación, pero había que comprar

cantidades ingentes de droga a través de Franco, el contacto del restaurante con la mafia, y aunque la mercancía llegaba puntual como un reloj, los costes eran ruinosos.

—No puedo creer que estemos perdiendo tanto dinero —le gritó el doctor Ferrara a Tommaso cuando vio la contabilidad del mes.

—Yo tampoco. Pero ya hemos superado lo peor —replicó Tommaso en tono desgarrado—. Sólo pido unas semanas más. Para entonces, ya habrá más turistas.

—Tendré que ir al banco a negociar un descubierto más alto. Me estoy jugando el plan de pensiones, entiéndeme.

Tommaso hizo una pausa. Lo último que habría deseado era dejar al doctor Ferrara sin un céntimo, pero no había nada que pudiese hacer.

—Todo irá bien —le prometió—. Sólo unas pocas semanas más.

Aquí está Laura, deambulando satisfecha por la galería de retratos del hermosísimo palacio Doria-Pamphili, cogida de la mano de su apuesto amante. Los dos van escuchando sus audioguías, y si bien las explicaciones no están perfectamente sincronizadas, con frecuencia se cruzan las miradas y asienten con la cabeza, cada vez que se revela a sus oídos un retazo útil de información acerca de los tesoros expuestos. Pasan mucho tiempo contemplando la *Magdalena* de Caravaggio, porque ahora Laura está escribiendo su trabajo de fin de curso, una monografía de la extensión de una tesis sobre «Los temas de la redención en el Renacimiento romano», y ese cuadro extrañamente trágico es uno de los que ha decidido analizar. Se fijan en la diminuta lágrima, prácticamente invisible en las reproducciones, que brilla junto a la nariz de la Magdalena, y en el vino al que parece dedicar una mirada nostálgica, dejándolo intacto, como si el ayuno formara parte de su perpetua expiación.

Ahora Laura está con su amigo en Castroni, la tienda de ultramarinos. Ya no compra mantequilla de cacahuete Skippy, ni café Folger, porque se ha aclimatado y la nostalgia culinaria no es uno de sus defectos. Acude a la tienda solamente una vez por semana, para comprar margarina baja en grasa y leche desnatada, que no se consiguen en los mercados callejeros donde ahora, por insistencia de Kim, hace casi todas sus compras.

—Míralos —murmura él, lanzando una mirada sombría a una horda de turistas—. ¿No se dan cuenta de que la verdadera Italia está ahí fuera?

Habla en italiano, como suele hacerlo con Laura, aunque ella ha advertido que lo hace más a menudo cuando hay otros

norteamericanos cerca.

Aquí está Laura con su novio en la cama. La ciudad es una sauna, pero el apartamento tiene aire acondicionado y sus cuerpos se mueven con ejercitada precisión. Sólo hay un pequeño fallo, cuando los audífonos de Kim se enredan en el pelo de Laura, porque a él le gusta escuchar a Puccini mientras hace el amor, mientras que ella prefiere el silencio. Pero el enredo se resuelve rápidamente, y los dos reanudan el rítmico movimiento.

Ella ya no habla tanto como antes con Carlotta, estando tan atareada como está; pero cuando lo hace, su amiga comprueba con asombro que parece feliz. Ha perdido parte de su desmañada indiferencia por las cosas terrenales, y hasta cierto punto ha adoptado el concepto italiano de *bella figura*, el arte de presentarse al mundo con elegancia, cultivando un sofisticado desapego de las frustraciones de la vida diaria.

A Tommaso no le quedaba más remedio que despedir a Marie. Le espantaba la idea, pero no se le ocurría ninguna otra alternativa.

Ella se lo tomó bastante bien, o al menos eso le pareció a él. Se limitó a escuchar en silencio, asintiendo de vez en cuando con la cabeza, mientras él le explicaba que simplemente no había otra forma de que Il Cuoco sobreviviera. Sólo uno de sus pies, golpeteando peligrosamente en el suelo, ofrecía un indicio de sus sentimientos.

—Lo que dices, entonces, es que no hay suficiente dinero para pagarme.

—Sí, eso lo resume bastante bien.

—¿Tú estás cobrando algo?

—No, llevo meses sin cobrar un céntimo.

Marie pareció tomar una decisión.

—Pues, entonces, yo también trabajaré gratis.

—¿Lo dices en serio? —preguntó él, con unos ojos como platos.

—Es lo que he dicho, ¿no? Pero con dos condiciones.

—¿Cuáles?

—Primero, quiero una parte de los beneficios cuando empecemos a ganar dinero. Segundo, quiero repasar los libros, para ver por qué estamos perdiendo tanto. Y probablemente querré hacer algunos cambios. Si he conseguido mantener a flote este local durante años antes de que tú vinieras, seguramente también podré hacerlo ahora.

Agosto llegó a Las Marcas como si se hubiese abierto la puerta de un horno. Hasta entonces había hecho calor, pero ahora la gente sentía que la estaban cociendo. Durante un mes, nadie caminó a prisa

ni se aventuró a salir por la tarde, y las casas del pueblo bajaron las persianas como para protegerse de una *tormenta, con* la esperanza de conservar el escaso frescor que persistía entre los gruesos muros de piedra, hasta que la noche traía consigo un bienvenido aunque parco soplo de aire fresco.

Los galtaneses, entusiastas consumidores de carne, dejaron de comer cordero, cabrito y cerdo, para pasarse a las carnes inferiores del verano: *asino*, carne de asno, y también de caballo. No había mucho que pudiera hacerse con ninguna de las dos. La de asno se curaba a veces, para preparar el llamado *coglione di asino*, una especie de embutido, y la de caballo se guisaba con bayas de enebro y otros condimentos, para volverla más tierna. Bruno hacía lo que podía, pero era preciso reconocer que no era una época del año que se prestara a los grandes platos de carne. En lugar de eso, se dedicó a dar a conocer entre la gente del pueblo los helados suculentos y concentrados de su Roma natal, y las *granite*, los granizados de distintos sabores que se sirven más al sur. Al principio se oyeron quejas, cuando sirvió para postre un simple cono de papel con hielo picado y un chorro de moca, o una bola de helado hecho con los melocotones que colgaban maduros en todos los huertos; pero pronto los lugareños descubrieron lo refrescantes que eran, y comenzaron a devorarlos con gusto.

Para entonces también había turistas en Las Marcas, aunque no muchos, en comparación con otras partes de Italia, y además la mayoría estaban de paso, de camino a las frescas localidades costeras de Ancona o Rímini. *Ferragosto*, el 15 de agosto, el día en que Roma entera baja la cortina para su fiesta anual, llegó y pasó sin que Bruno lo advirtiera. Sólo cuando el calor comenzó a remitir y los bosques empezaron a llenarse de alondras y petirrojos que gradualmente se desplazaban hacia el sur en busca de temperaturas más cálidas, se paró él a pensar que también Laura se habría marchado a Estados Unidos, finalizada su estancia en Italia.

Repentinamente, agosto terminó, y otra vez Bruno tuvo mil cosas que hacer. Había bayas de mirto que recoger, para servirlas gratinadas y cubiertas de *mascarpone*, y también moras, para hacer pasteles y sorbetes. Las castañas y las nueces aportaban su opulenta dulzura a los guisos y a las salsas para la pasta. Los nogales estaban rodeados de redes blancas, para atrapar los frutos que caían prematuramente, y familias enteras trepaban a los árboles para coger nueces, o recorrían las hileras de vides en los viñedos, con cestas a las espaldas, recogiendo la fruta destinada a convertirse en el vino local.

Y estaba Benedetta. Cada nueva recolección era una excusa para subir a los prados más arriba del pueblo y hacer el amor nada más

llenar las cestas. Y también por la noche, después de fregar y ordenar los platos en las rejillas para que se secaran, la oscuridad del cuarto de Bruno recibía el cuerpo caliente de ella, deslizándose silenciosamente en su cama, mientras la madre roncaba suavemente en el dormitorio del piso de abajo.

Para entonces abundaban los *funghi* en el bosque. Las setas barbudas crecían en los márgenes de los caminos, por delante de cantarelas y *spugnoli*. Los *porcini*, reyes de las setas, ocupaban los huecos entre las hayas, y las espléndidas oronjas, llamadas *ovoli*, se agrupaban bajo las torturadas raíces de los robles, de dos en dos, o de tres en tres, como huevos en un nido. Prácticamente salidos de la nada, llegaron entonces al pueblo los buscadores de trufas, individuos taciturnos que consumían un solitario *distillato* en el bar, antes de adentrarse en el bosque con sus perros y un aire de fingida despreocupación, procurando que nadie supiera exactamente dónde pensaban buscar. Benedetta y Bruno les prestaban poca atención; ellos tenían sus lugares secretos.

La capacidad de Benedetta para localizar las trufas por el olfato, sin ayuda de ningún perro, dejaba boquiabierto a Bruno. Su propia percepción, en tan perfecta sintonía con los aromas y los sabores de la cocina, quedaba relegada a una categoría muy inferior. Pero ella había decidido enseñarle y, poco a poco, también él empezó a discernir el tenue perfume animal que desprendían las trufas en el aire quieto de la noche.

Esas trufas eran completamente distintas de la trufa de verano que Benedetta y él habían hallado meses atrás. De color más claro y grandes como patatas, tenían un aroma punzante y efectos francamente embriagadores. Gusta y Benedetta las usaban generosamente para condimentar casi todos los platos, como si fueran perejil, y Bruno no tardó en imitarlas. Nunca olvidaría la primera vez que preparó jabalí con apio y trufas: la carne oscura y casi rancia del animal y el olor sulfúrico de la seta se combinaron en un sabor que lo hizo estremecer.

Era consciente de que Benedetta, deliberadamente, le estaba cocinando platos para retenerlo a su lado. Además de las trufas, le daba *robiola di bec*, un queso hecho con leche de oveja preñada, rebosante de feromonas; usaba los picantísimos *diavolesi*, guindillas desecadas al sol, y entre los *funghi* fritos, le ponía trocitos de amanita, la ambrosía de los dioses, que según dicen es un alucinógeno natural. Pero a Bruno eso no le importaba. Él hacía lo mismo con ella: le ofrecía extravagantes helados perfumados con azafrán, el delicado polen de una bellísima rosa; complicados pasteles de mirto y

chocolate, y hasta ensaladas hechas con líquenes y bellotas de sus amados bosques. Era un juego al que ambos jugaban, basándose en su íntima apreciación de los gustos y el cuerpo del otro, de tal manera que la comida y el sexo llegaron a ser un todo armonioso y fue imposible dilucidar dónde acababa la mesa y dónde empezaba la cama. Bruno dejó de preguntar por la furgoneta. El capó rojo había aparecido sobre un camión verde, y creyó reconocer uno de sus faros en la moto de un vecino. También se percató de que cada vez que Hanni iba a comer a la hostería, se levantaba sin pagar, lo cual le hacía mucha gracia. A quién le importaba: el cadáver de la furgoneta muerta había sido reciclado en la vida del pueblo, como un tronco caído en el bosque del que nacen *orecchietti*, o como la *trombetta dei morti*, que crece en la tierra fértil de una tumba.

Para entonces, otra clase de turistas empezó a visitar el restaurante. Eran personas con auténtica afición a la gastronomía, que hacían todo el trayecto desde Urbino o Pésaro. Muchos acudían para probar las trufas en plena temporada, y Bruno servía plato tras plato de *carne al albese*, finas láminas de carne cruda de buey, cubierta de apio, queso parmesano, trufa rallada y aceite de oliva, y de ensalada de oronjas, trufas y patatas. Eran platos de preparación muy simple, pero escandalosamente rentables, debido al precio de las trufas, que se cotizaban a más de dos mil euros el kilo. De vez en cuando, Gusta entregaba a Bruno grandes fajos de billetes, que él se guardaba sin pararse a contarlos.

Veintidós

El coche que subió por el camino sinuoso desde el valle era alquilado y sus ocupantes eran claramente turistas: se pararon varias veces a admirar las vistas, y cuando finalmente aparcaron en la plaza y plegaron el mapa de carreteras, fueron antes que nada a visitar la iglesia, el memorial de la guerra y el resto de los monumentos. Pero ni el más empecinado de los turistas podría haber encontrado mucho que ver en Galteni, por lo que inevitablemente, llegada la hora del almuerzo, se sentaron a una mesa para dos y esperaron tranquilamente a que Gusta saliera a informarles de lo que les deparaba el menú aquel día.

Cuando Gusta volvió a la cocina con el pedido, su rostro presentaba la expresión estudiadamente neutra que asumía cada vez que se enfrentaba a las rarezas de los forasteros.

—Una ensalada de trufas para compartir —dijo sarcásticamente.

—¿Y...? —preguntó Benedetta, sin levantar la vista del fuego.

—Y nada más. Ni pasta. Ni *secondo*. Un vaso de vino para cada uno. Y preguntan qué aguas minerales tenemos —replicó—. Extranjeros, claro —añadió, encogiéndose de hombros.

Como Gusta solía llamar «extranjeros» a todos los que no fueran del valle, Bruno no le prestó atención.

—Les haré la ensalada bien grande —comentó, mientras empezaba a disponer los ingredientes en un plato—, para que no se vayan con hambre.

Entonces oyó su voz.

La ventana de la cocina daba a la plaza donde estaban las mesas, y a menudo se colaban retazos de conversaciones, en las que Gusta y Benedetta participaban con frecuencia, aullando sus comentarios por encima del entrechocar de los peroles. Pero en ese momento Benedetta estaba salteando carne, y el chisporroteo le impedía a Bruno oír bien. Le puso una mano sobre el brazo, para que parara, y prestó atención.

—Probablemente quedarán una o dos horas más, de aquí a Urbino

—decía una voz de hombre en inglés americano.

—Entonces tenemos tiempo de sobra para subir arriba de todo —señaló su acompañante.

A Bruno se le erizó el vello de la nuca y se le paró el corazón.

Benedetta lo miró a los ojos.

—¿Qué pasa?

—Nada. He creído... No, nada.

A través de la ventana, volvieron a oírse las voces.

—... increíble cuánto más fresco se está aquí que en Roma —decía el hombre.

—Y todo es tan bonito. Y ese olor que viene de la cocina es fantástico.

Cuando la oyó decir eso, Bruno ya no tuvo dudas. Dejó el cuchillo y salió al diminuto local del bar, desde donde se veían todas las mesas.

Estaba más delgada que la última vez y llevaba gafas de sol, pero era imposible confundir la curva del cuello o su forma de sentarse, con las largas piernas apoyadas en la silla de al lado. Sintió que la cabeza le daba vueltas.

—Es ella, ¿no? —le preguntó Benedetta a su lado, en voz baja. Él asintió con un gesto, incapaz de articular palabra—. ¿Quieres ir a decirle algo?

Él negó con la cabeza y volvió a la cocina. Tenía que preparar el plato de caracoles que había pedido la familia Luchetta, e intentó obligarse a concentrar la mente mientras los limpiaba. Pero las manos le temblaban y las conchas resbaladizas se le escurrieron y se esparcieron por el suelo con un repiqueteo sordo.

Benedetta cogió una tabla de picar y empezó a cortar hígado en silencio, dejando que el cuchillo se hundiera en la carne tierna con un punto más de fuerza de lo estrictamente necesario.

—Lo siento —dijo finalmente Bruno.

—¿Por qué? —reaccionó Benedetta, en un tono más cortante que la hoja del cuchillo.

—Por dejar que me importe, supongo.

Benedetta inclinó la tabla sobre la sartén y empujó los trozos de hígado hacia el aceite hirviendo.

—No puedes evitar sentirte como te sientes.

«Tampoco tú», pensó Bruno, contemplando el dorso del cuello de Benedetta, enrojecido por la ira.

—Creía que lo había superado —le aseguró en tono de disculpa.

—Y yo siempre supe que no lo habías hecho.

Él abrió la boca para protestar, pero volvió a cerrarla.

—Es guapa —dijo Benedetta, mientras cogía una cebolla y la

troceaba con una docena de diestros movimientos, antes de tender la mano en busca de una segunda.

—Sí.

—Más guapa que yo.

—Eso no —protestó él—. Sólo... diferente.

—Y tú la quieres.

El tono no fue de pregunta, pero en realidad lo era, y Bruno supo que tenía que contestarla.

—Verás —empezó—, es complicado. Me enamoré de ella, pero ella no me correspondía, y no sé si... Dicen que el amor no es verdadero si no es correspondido, ¿no es eso?

—Eso dicen.

La miró, pero ella estaba concentrada en el trabajo. Su voz sonaba un poco grave, pero quizá fuera a causa de las cebollas.

—Así que le declaraste tu amor, y ella te rechazó —prosiguió Benedetta—. ¿Qué pasó después?

—Fue un poco más complicado —le confesó Bruno—. Ella estaba enamorada de mi mejor amigo y... bueno, las cosas se liaron bastante a partir de ahí.

Benedetta se secó las manos y sirvió dos copas de vino de la botella que estaba abierta junto a la cocina.

—Será mejor que me cuentes exactamente lo que sucedió —dijo en voz baja.

Entonces Bruno habló y Benedetta lo escuchó, asintiendo de vez en cuando con la cabeza, sin dejar de cocinar, mientras Gusta entraba y salía de la cocina con platos vacíos, haciendo como que no les prestaba atención.

—Es por eso por lo que no quiero hablar con ella —declaró Bruno finalmente—. Está convencida de que soy un completo pervertido, y no la culpo.

—Yo tampoco.

—Gracias —dijo él con voz cansina—. De todos modos, lo mejor será que coma y se marche.

—Tal vez.

En ese momento, se oyeron gritos fuera, seguidos del inconfundible sonido de alguien que vomitaba. Bruno oyó la voz de Laura en el bar; parecía presa del pánico.

—*Scusi*, *signora*, ¿hay algún médico? Mi amigo se ha puesto enfermo.

Bruno miró a Benedetta, pero su rostro no delataba ningún sentimiento. Oyeron la voz de Gusta, diciendo que en seguida iba a

llamar al doctor, pero que mientras tanto le prepararía una habitación a su amigo, para que se tumbara y descansara. Benedetta salió para ver si podía ayudar.

—¿Qué pasa? —preguntó Bruno cuando todo se hubo calmado y Benedetta estaba de vuelta en la cocina.

—Habrán sido las setas.

—¿Cómo?

—Algunas personas tienen una reacción alérgica cuando comen *coprini*, sobre todo cuando los mezclan con alcohol. Debe de haber sido eso —replicó ella con mirada inexpresiva—. Tendrá que reposar en cama al menos dos horas. No hay nada que pueda hacer el médico, pero de todos modos lo atenderá, y mi madre le dará un poco de *aceto balsamico* para asentarle el vientre.

—Benedetta, aquí no tenemos *coprini.*

—Ahora no, porque los he usado todos.

Él renunció a discutir. Le parecía más probable que el acompañante de Laura estuviera sufriendo los efectos de una ínfima cantidad de esas setas venenosas que Benedetta se empeñaba en recoger durante sus excursiones al bosque. Pero lo importante era decidir qué iba a hacer con Laura.

—No puedo hablarle —dijo por fin—. ¡Por Dios, cree que hemos envenenado a su novio! No puedo salir ahí y empezar a hablar con ella, como si nada hubiera pasado.

—No —convino Benedetta—, pero mi madre ya le ha explicado lo del efecto de los *coprini*, y además, no vamos a cobrarle el almuerzo, o sea que...

—O sea que yo podría prepararle un postre, como gentileza de la casa, para disculparnos.

—Excelente idea. ¿Qué me dices del pastel de bayas de mirto?

—Demasiado dulce —repuso él, negando con la cabeza.

—¿Y unos higos al horno?

—Demasiado simple.

—¿Una *zuppa inglese?*

—Demasiado pesada.

—Pues a ver qué se te ocurre a ti, maestro —replicó ella, levantando ambas manos en señal de impaciencia—. ¿Qué vas a darle?

—No lo sé —respondió él lentamente, al tiempo que sus manos se tendían ya hacia los ingredientes: higos, sí, y también nata y frutos secos, quizá algún tipo de pastel—. Pero, sea lo que sea, no creo que exista la receta.

No estaba pensando, sino improvisando. No, ni siquiera

«improvisar» era la palabra adecuada para lo que estaba haciendo, pensó Benedetta mientras lo contemplaba haciendo magia con fruta confitada y crema pastelera, para luego añadir avellanas molidas y transmutar el conjunto en una pasta cremosa. Bruno estaba componiendo. De vez en cuando, ella hacía un comentario o una serena sugerencia, pero él apenas la oía, concentrado como estaba en la textura y el sabor de lo que tenía entre manos.

Finalmente, estuvo listo. Parpadeó y vio delante de sí una especie de levísimo bizcocho borracho, una espuma en múltiples capas, dulce y amarga a la vez, suave pero punzante, fría por fuera y cálida por dentro: un postre, en su opinión, tan variado y simple como la vida misma.

—Buen trabajo —comentó Benedetta—. Pero debo decir que sería conveniente, para la próxima vez, que lo tuvieras preparado de antemano.

Él la miró asombrado. ¿Cuánto tiempo había estado cocinando? No tenía ni idea. Entonces oyó que las campanas de la iglesia daban las cuatro. ¡Las cuatro de la tarde! Había pasado más de una hora preparando el postre.

—Se lo llevaré —dijo Benedetta, a su lado.

—¿Estás segura?

—Es lo que he dicho, ¿no? Será mejor que lo pruebe primero, antes de saber quién lo ha hecho.

Él apreciaba el gesto tan extraordinario de Benedetta. La miró mientras cogía el platillo y acercaba un dedo a un lado del pastelito, para tomar un poco y probarlo. Por un instante, sus miradas se encontraron. Había algo en los ojos de ella que él no comprendió del todo. Entonces, Benedetta cogió el *dolce* y lo llevó afuera.

Laura se había asustado mucho cuando Kim empezó a padecer convulsiones en la mesa, pero el médico le había confirmado que se trataba de una simple reacción alérgica a cierto tipo de seta y que se pondría bien con sólo reposar en cama un par de horas, hasta que se sintiera mejor. Los otros clientes y la señora que regentaba el local habían sido amables y serviciales, y ahora, con el sol filtrándose a través de los árboles, la increíble vista más allá del memorial de la guerra alegrándole la vista y una botella del mejor vino del restaurante abierta en la mesa, se sentía francamente bien. Se sirvió otra copa, no sin cierto sentimiento de culpa. Pobre Kim. Pero si él hubiese estado allí, le estaría recordando la regla de «una copa al día», y era agradable poder saltarse las normas de vez en cuando.

¡Oh, no! Ahora iba hacia ella alguien del restaurante, una chica

singularmente guapa, con la negra cabellera derramada en cascada sobre la bata blanca, en abierto desafío a todos los reglamentos de higiene de las cocinas corrientes. Portaba un platillo de postre, con una isla diminuta en un pequeño mar de crema.

—Para usted. Preparado especialmente por nuestro chef, con sus mejores deseos.

¿Sería su imaginación, se preguntó Laura, o los ojos de la otra chica le habían estudiado el rostro mientras hablaba, como sometiéndola a una especie de examen?

—Gracias —empezó a decir—, pero no puedo. Verá, nunca tomo postre...

—Y un vaso de *vin santo* —prosiguió la chica, sin prestarle atención, mientras ponía sobre la mesa un vaso de la dorada bebida.

—De verdad que lo siento —insistió Laura—. Le ruego que se lo lleve.

Pero la chica ya se había marchado.

Laura se dijo que no quería parecer grosera. Comería un par de cucharaditas e intentaría escamotear el resto y dárselo a los perros, que descansaban con la lengua fuera a la sombra del muro de la iglesia. Hundió la cucharilla en el postre, a través de la capa de crema, y probó un poco.

La crema. Los recuerdos le inundaron la mente. Era *zabaione*. De pronto se vio a sí misma, aquella primera noche en el apartamento de Tommaso, lamiendo la crema de los dedos de él.

Café. La siguiente cucharadita sabía a café. Recuerdos del *espresso* de Gennaro, y de las mañanas en la cama con una taza de capuchino... Pero ¿qué era eso otro? Pan mojado en vino dulce. Y frutos secos, una delgada capa de pasta de avellanas, y después melocotones frescos, dulces como el mismo sexo, y más abajo una capa de chocolate negro, tan fuerte y amargo que casi se le paró el corazón. Después quedaba, sin embargo, algo más de dulzura, una fina capa de hojaldre con sabor a moras, y justo en el centro, un diminuto higo solitario.

Laura soltó la cucharilla, asombrada. No quedaba nada. Se lo había terminado todo, sin darse cuenta de que estaba comiendo, como en una ensoñación.

—¿Te ha gustado?

Levantó la vista. En cierto modo, no se sorprendió.

—¿Qué es? —preguntó.

—No tiene nombre —respondió Bruno—. Es... es simplemente el manjar de amor.

—¿Cómo lo preparas, si no tiene nombre?

—Pues verás, hay una especie de receta.

Ella guardaba silencio, recordando el mensaje de disculpa que una vez le había enviado Tommaso y que aún guardaba en la memoria de su móvil. ¡Había pasado tanto tiempo!

Como si le estuviera leyendo el pensamiento, él dijo:

—Tome una chica norteamericana...

Ella lo miró, extrañada.

—... con piel color de miel —prosiguió Bruno en voz baja— y pecas rojizas como motitas de guindilla sobre los hombros. Condiméntela con albahaca, tomates, piñones y perejil. Caliéntela suavemente entre las manos...

—Eras tú —dijo ella, comprendiéndolo todo por fin.

—Sí —convino él—. Era yo todo el tiempo.

—Tú eres el cocinero. Y Tommaso...

—Tommaso es una excelente persona en muchos aspectos. Pero no es ningún chef.

Ella cerró los ojos.

—¿Por qué?

—Por hacerle un favor a Tommaso, al principio. Después resultó que yo te quería de verdad, y que me encantaba verte comer. Y todo se complicó terriblemente, y fui demasiado estúpido como para darme cuenta de que todo iba a terminar como terminó, y antes de que pudiera reaccionar, nos estábamos insultando a gritos unos a otros.

—Hubo muchos insultos, ¿verdad? —convino ella, con una levísima sonrisa.

De pronto estalló un alboroto en la puerta de la hostería. Se oía la voz de Gusta y era evidente que estaba discutiendo con alguien. Un instante después, apareció Kim por la puerta, pálido y enfadado, con Gusta y Benedetta pisándole los talones.

—Cariño —dijo en tono gélido, deteniéndose ante la mesa de Laura—, cuando hicimos el pedido, ¿recuerdas haber visto algo remotamente similar a una carta de restaurante?

Había en su voz una nota de petulancia que Laura nunca le había oído antes.

—Supongo que no —respondió ella.

—¿Y recuerdas haber leído, en esa carta inexistente, una inexistente advertencia de que en este restaurante se sirven setas peligrosas que pueden provocar reacciones alérgicas?

Se quedó esperando la respuesta. Estaba claro que Laura tenía que interpretar su papel en el discurso.

—No —murmuró, pidiendo disculpas a Bruno con la mirada.

—¿Hubo alguna advertencia, explicación o aclaración verbal en el sentido de que aquella comida era potencialmente mortal?

—Ninguna, que yo recuerde.

—Ninguna, que tú recuerdes.

Se volvió hacia Gusta, que estaba de pie, con los brazos en jarras y la cara de un perro que acaba de tragarse una avispa.

—Es por eso por lo que quiero el nombre de su abogado —prosiguió Kim—. Para denunciarla y ver ese culo gordo suyo sentado en el banquillo de los acusados.

Laura se escandalizó visiblemente, pero Gusta ni siquiera parpadeó.

—Habrá sido el vino —señaló Benedetta, encogiéndose de hombros —. Todo el mundo sabe que hay que andarse con cuidado cuando se bebe vino con las setas.

—Todo el mundo, excepto yo —dijo Kim con firmeza—. ¿Y quién me sirvió ese vino? ¡Ella! —exclamó, apuntando a Gusta con un dedo —. ¿Me dijo ella que tuviera cuidado? ¡Claro que no!

Bruno se incorporó.

—Yo preparé la comida —dijo con calma—. Si hay que denunciar a alguien, es a mí. Con mucho gusto le daré mi nombre y mi dirección, pero me temo que no tengo abogado.

Se hizo un breve silencio durante el cual los dos hombres se miraron fijamente, Kim todavía enrojecido por la ira y Bruno aparentemente indiferente.

—¡Oh, olvídenlo! —escupió Kim—. Ven, Laura. Vámonos.

Se volvió y se encaminó hacia donde estaba aparcado el coche, junto a la iglesia, dejando que Laura lo siguiera.

—Lo siento muchísimo —le aseguró ella a Gusta, atropelladamente —. Detesta quedar como un tonto, eso es todo. Me ha... —añadió, volviéndose a Bruno—, me ha gustado volver a verte, Bruno.

—¿Cuándo te marchas?

—¿A Roma? Ahora mismo.

—A Estados Unidos.

—La semana que viene. Lo he aplazado tanto como he podido, pero ahora tengo que volver a la universidad.

Él asintió con la cabeza. Iba a marcharse volando, como las alondras. Vio cómo los dos se abrochaban los cinturones de seguridad y cómo partía raudo el coche, cuesta abajo, en dirección a la *autostrada* que conducía a Roma.

Volvieron a la cocina para terminar de recoger. Durante mucho rato, nadie habló. Al cabo, Benedetta anunció que se iba a su cuarto a descansar. Bruno intentó abrir la puerta poco después, pero estaba cerrada con el pestillo.

Tuvo que esperar hasta mucho más tarde, hasta que casi hubo concluido el servicio de la cena y la casa estuvo tranquila, para poder hablar con ella. Fue a llamar a su puerta. No hubo respuesta; pero esta vez, cuando probó el picaporte, la puerta se abrió.

Ella estaba sentada delante de su tocador, cepillándose la larga melena negra.

—Vete —dijo, sin volverse.

Él se sentó a los pies de la cama.

—Quería darte las gracias —empezó—. Lo que hiciste antes fue... increíblemente generoso.

—Demasiado generoso.

—¿Qué quieres decir?

—Si me importaras tanto como crees, no te habría ayudado a perseguir a otra.

—Te importo como amigo —replicó él suavemente—. Eso significa mucho para mí, Benedetta.

—Eso es lo que somos, ¿no? Amigos que se acuestan juntos.

—Eres mi imagen en el espejo, Benedetta. Nos entendemos. Hasta tenemos el mismo talento. Si no hubiera llegado a conocer a Laura, querría estar contigo, pero la he conocido.

—Entonces, ¿por qué no luchaste hoy por ella?

—Hice lo que pude —dijo él, encogiéndose de hombros.

—¡Ah, sí, claro! Te ofreciste voluntario para que su novio te llevara a los tribunales. Fantástico.

—¿Y qué querías que hiciera?

—Que le partieras la cara. ¿No era evidente? —preguntó ella, dando un exasperado taconazo en el suelo—. Me llevó mucho tiempo y trabajo arreglar las cosas para que los dos acabarais enfrentados ahí fuera, ¡y ni siquiera le pegaste! Pero ¿qué clase de italiano eres?

—Uno no muy bueno, por lo visto —masculló él.

—Debería haberme dado cuenta de que no tenías sangre en las venas desde que llegaste, cuando ni siquiera intentabas tocarme el culo cuando estábamos juntos en la cocina.

Bruno abrió la boca para decir algo, pero en seguida se arrepintió. Benedetta estaba cada vez más irritada y no admitía interrupciones.

—¿Sabes cuál es tu problema, Bruno? El *menefreghismo*, el pasotismo. A ti todo te importa un rábano, menos la cocina. No te importa ella, ni te importo yo.

—Eso no es cierto —protestó él.

—¿Ah, no? ¿Acaso se te pasó por la mente pedirle hoy a Laura que escogiera entre ese imbécil y tú?

—No —reconoció él.

—¿Y por qué no?

—Porque lo habría escogido a él.

—¿Cómo lo sabes, si ni siquiera se lo has preguntado?

—Mírame —dijo en tono desesperanzado.

—¿Qué quieres decir?

—Eso... que me mires —replicó, señalando su cara en el espejo—. Ese tío con el que estaba... tiene buena pinta. Tommaso... es guapo. Laura es preciosa. ¿Por qué iba a elegir a un tipo como yo, cuando puede estar con tipos como ellos?

Se hizo un breve silencio, durante el cual Benedetta se lo quedó mirando con ojos asesinos.

—Tú también eres guapísima, desde luego —añadió él, aunque algo tarde.

—Gracias. ¿Y por qué crees que yo me he estado acostando contigo?

—No tengo ni la más remota idea —confesó él—. Me alegro mucho de que lo hayas hecho, pero para mí es un misterio absoluto.

—¡Cielo santo! —gritó ella, exasperada, cogiéndolo por la barbilla y arrastrándolo hasta el espejo—. Vamos a ver, Cuasimodo, ¿qué parte de ti es tan insuperablemente horrorosa?

—Pues... —intentó responder él con un gesto vago—. Todo.

—Sé más específico, por favor.

—Mi nariz —masculló.

—¿Tu sentido del olfato, quieres decir? ¿El secreto de tu éxito?

—Cuando era pequeño, los otros chavales se metían conmigo.

—¿Qué te decían?

—Que si me enchufaban a la tele, con la antena que llevaba en la cara, podríamos haber visto la liga japonesa de fútbol.

—¿Eso es todo?

—Y también que iban a tener que darme un documento de identidad desplegable, para que cupiera la nariz en la foto.

—¡Ja! Muy gracioso.

—Y también que tuviera cuidado al sacudir la cabeza, porque podía hacer daño a la persona que tenía al lado... Y que cuando yo estornudaba, siempre se oía el eco... Y que si hubiese sido una oveja, me habría muerto de hambre...

—Bueno, ya vale con la nariz —lo interrumpió ella con un gesto de la mano—. Bruno, tienes una nariz romana perfectamente normal. ¿Qué más?

—Estoy gordo.

—No es cierto.

Benedetta tenía razón. El trabajo intenso, las vigorosas sesiones de

sexo y la dieta sana de Las Marcas le habían quitado los kilos de más.

—Vale, soy un hombre común y corriente —dijo, encogiéndose de hombros—. Pero eso no basta para una mujer como Laura.

—Entonces tengo una pregunta para ti.

—Dime cuál es.

—Ese amigo tuyo, Tommaso, está como un tren, ¿verdad?

—Sí, sin duda. Las mujeres se lo rifan.

—Pero ¿sabe cocinar?

—No, por Dios.

Benedetta cogió un peine del tocador.

—Mira, aquí tengo una varita mágica. Ahora préstame atención, porque voy a ofrecerte la oportunidad de pedir un deseo, ¿me entiendes?

—Creo que sí.

—Si quieres, puedes desear ser tan guapo como Tommaso, pero tendrás que ser como Tommaso en todo lo demás, con el talento para la cocina de tu amigo Tommaso.

Él comprendió lo que ella intentaba decirle y esa repentina comprensión le quitó el aliento.

—Adelante. Sólo una palabra tuya, y te volverás apuesto y sin talento, igual que Tommaso. Es eso lo que quieres, ¿no? —insistió ella, levantando el peine, expectante.

—¡No! —exclamó él mirándola a los ojos—. Si tuviera que dejar la cocina, no me cambiaría por nadie. La cocina es lo que soy.

—Exactamente —dijo Benedetta con voz reposada—. Es lo que tú eres. Entonces deja de lamentarte de que Dios te haya hecho justamente tal como quieres ser. Y si quieres estar con Laura —añadió, dejando de nuevo el peine sobre el tocador—, vete a Roma y díselo. Díselo y vuelve a decírselo, hasta que te entienda.

Él la besó, la abrazó y la estrechó contra su pecho hasta cortarle la respiración.

—Gracias —murmuró—. Gracias por todo.

—Ahora vete. Sigue tu camino. Y deja de tocarme las tetas, que ya no te pertenecen.

A la mañana siguiente, se levantó temprano para aporrear la puerta del cobertizo de Hanni y gritarle que necesitaba recuperar su furgoneta.

—Entra —replicó Hanni, mientras abría la puerta del taller—, y no te preocupes. Ya me llegó la noticia ayer.

Bruno no tenía tiempo para pararse a pensar lo que había querido decir exactamente.

—¿Has podido repararla? ¿Por fin has conseguido los repuestos?

—Más o menos. Obviamente, he tenido que improvisar un poco.

El mecánico lo condujo al lugar en medio del cobertizo donde lo esperaba un extraño vehículo. Tenía el cuerpo de la furgoneta de Bruno, pero las ruedas delanteras eran de tractor, y los faros delanteros, de un antiguo Alfa Romeo. Dentro, Bruno pudo ver que el volante había sido sustituido por el manillar de una Vespa.

—Puede que no tenga muy buen aspecto —comentó Hanni innecesariamente—, pero supongo que te llevará hasta Roma. Al fin y al cabo, casi todo el camino es cuesta abajo, ¿no?

Dolci

En la relación entre sus partes, la pauta de una comida italiana completa es prácticamente la de la vida civilizada. No hay un plato que ensombrezca a los demás en volumen ni en intensidad del sabor; cada uno deja espacio a nuevas experiencias de la vista y el paladar, y cada nueva sensación de sabor, color y textura se entrelaza con el recuerdo persistente de la anterior. Dedicar tiempo a la comida, como hacen todavía los italianos, es compartir su inagotable don de convertir la vida en un arte.

MARCELLA HAZAN, *The Essentials of Classic Italian Cooking*

Veintitrés

Laura había quedado para comer con Judith en Cecchino, uno de sus restaurantes favoritos. No era el tipo de local que ella habría escogido, pensó Judith, mientras entraba en el larguísimo pasillo de techo bajo. Por un lado, carecía ostensiblemente de lo que las guías de viajes denominan «ambiente». Las mesas eran simples y funcionales; las luces colgaban directamente del techo y eran despiadadamente intensas, y los camareros, todos ellos mayores de sesenta años, no parecían capaces de esbozar el menor espectro de sonrisa, ni siquiera para dos guapas mujeres jóvenes que comían sin compañía masculina. Pero la comida, según le había asegurado Laura, compensaba con creces todos los defectos.

Judith se detuvo junto a la puerta. En un carrito, expuestas con tanto orgullo como si se tratara de los postres, podían verse las especialidades del día: un par de docenas de pies de ternera, pulcramente alineados, y varios montículos de una sustancia blanca gelatinosa, cuya función en el organismo animal Judith prefería no imaginar. Hizo una mueca de disgusto. Pero, al fin y al cabo, hacía un año que lucía alegremente en el cuello un frasco lleno de sangre, por lo que se encogió de hombros y miró a su alrededor, en busca de su amiga.

Laura ya estaba sentada al fondo, con una botella de vino abierta sobre la mesa. Sus periódicas comidas con Judith eran una excusa excelente para apartarse del rigor dietético y las severas normas de consumo de alcohol impuestas por Kim, por lo que ya había empezado la primera copa de Sangiovese.

—Hola —la saludó Judith, que le dio un beso y se sentó en la otra silla—. ¿Cómo ha ido el viaje?

—Genial. Aunque... bueno, algo más corto de lo previsto.

Judith arqueó una ceja.

—Kim se puso malo. Una pequeña intoxicación con setas.

Judith notó que su amiga le estaba ocultando algo. Pero en eso llegó el camarero, abriendo el bloc de pedidos con expresión aburrida,

como si ya se supiera de memoria lo que iban a pedirle.

Lo que menos se esperaba era ser sometido a un riguroso interrogatorio en italiano sobre las especialidades del día. Fue preciso acercar el carrito que había junto a la puerta, y comenzó entonces una larga discusión, durante la cual el camarero empezó a mirar a Laura con otros ojos. Toda persona capaz de hablar en Cecchino de vísceras con auténtica pasión y conocimiento de causa merece instantáneo respeto, sea cual sea su aspecto o su país de origen.

Finalmente, las chicas hicieron sus pedidos *(rigatoni con la pagliata* y *zampetti* para Laura; *bucatini all'amatriciana* y *scottadito* para Judith), y Judith logró sonsacar a su amiga algunos detalles de las desventuras de Kim. Cuando por fin Laura llegó a la parte del inesperado encuentro con Bruno en Las Marcas, Judith se quedó boquiabierta y se dispuso a ofrecerle todo su apoyo. Sabiendo lo mucho que Laura detestaba la sola mención de Bruno o de Tommaso, comprendía que aquel encuentro casual tenía que haber sido para ella una experiencia particularmente perturbadora. A medida que más detalles salían de los labios de Laura, el espanto de Judith iba en aumento.

—Entonces, ¿te mintieron? ¿Todo el tiempo? Eso es... —iba a decir «humillante», pero se decidió por «increíble», que le pareció más suave.

—Así es —convino Laura—. Yo creía que el cocinero era Tommaso, pero en realidad era Bruno.

—Pero ¿por qué?

Laura se encogió de hombros.

—Supongo... —Hizo una pausa—. Supongo que lo hacía porque estaba enamorado de mí.

—¿Tommaso?

—No. Tommaso... No sé, quizá me quisiera un poco, a su manera; sin embargo, de no haber sido por la comida, lo nuestro no habría tenido mayor importancia. Pero, claro, al ver cómo cocinaba para mí, yo supuse que quería algo más. Mientras que Bruno... —añadió vacilante—. Si he de serte sincera, probablemente yo nunca me habría fijado en Bruno. Y creo que él lo sabía. Así que siguió cocinando para mí, porque era lo único que podía hacer.

—Pero, bueno, ahora te has librado de los dos —dijo Judith— y, afortunadamente, todo ha terminado bien. De no haber sido por Bruno y Tommaso, ahora no estarías saliendo con Kim.

—Es cierto —admitió Laura. Pero había en su voz una insinuación de duda, que su amiga distinguió de inmediato.

—Porque todo va bien con Kim, ¿verdad?

—Oh, sí, desde luego —le aseguró Laura—. Con Kim todo va de

maravilla.

Aunque para entonces su amistad con Judith se había reforzado, había ciertas cosas, ciertas dudas mezquinas que no podía revelar ni siquiera a sus amigas más íntimas, para no pecar de deslealtad.

Hanni tenía su parte de razón: el camino a Roma era cuesta abajo, al menos hasta el valle y el largo túnel carretero del paso de Furlo; pero después se sucedían más puertos de montaña, como el de los altísimos picos Sibilinos, coronados de nieve incluso en aquella época del año. La furgoneta resoplaba y Bruno se estremecía de frío, pues el sistema de calefacción no figuraba entre los lujos que Hanni había considerado necesario instalar. La velocidad máxima apenas superaba la de un tractor, gracias a las diversas modificaciones, y hubo de soportar un día y medio de conducción agotadora para ver aparecer los primeros signos de pueblos familiares, como Frascati, Nemi o Marino. Bruno intentaba detenerse lo menos posible. Antes de partir, Gusta le había dado una cesta con *piadina* y *salume* para comer en el camino, y otros tesoros culinarios para la labor que le esperaba: dos grandes trufas blancas, las mejores que tenían, halladas entre las raíces de un nogal y envueltas ahora por separado en papel de aluminio para que conservaran su aroma; un queso de cabra madurado en las frescas grutas calizas al pie del pueblo, y un pequeño frasco del valioso *aceto balsamico* de la familia.

Sin embargo, cuando finalmente llegó a Roma, su primera tarea no fue buscar a Laura, sino reparar otra relación rota. Recorrió lentamente los suburbios, sin prestar atención a los silbidos y los bocinazos de los otros conductores, y por fin se detuvo delante del pequeño local que había albergado a Il Cuoco. Con el corazón apesadumbrado, empujó la puerta para abrirla.

Se quedó de una pieza. Estaba lleno. Más que lleno: había gente en la barra, esperando pacientemente a que quedaran mesas libres. La alargada bodega donde antes acumulaban polvo cientos de botellas de vino había sido abierta al público, para ganar espacio, y el tabique entre la cocina y el comedor principal había sido derribado, dejando a la vista a Tommaso, que cocinaba alegremente, sobre un fondo ensordecedor de música rock.

Pizza. Bruno pudo ver que en todas las mesas estaban comiendo pizza. Se echó a reír a carcajadas. ¡Claro! Mientras miraba, su viejo amigo lanzó por el aire una enorme bola de masa, la hizo girar despreocupadamente sobre su cabeza, la aireó lo necesario y la dejó caer sobre la mesa, antes de coger un par de rodillos y proceder a

extenderla en una rápida sucesión de movimientos que recordaban los de un batería. Hubo silbidos y aplausos entre los clientes, que Tommaso aceptó con una amplia sonrisa y un giro de hombros, cuya culminación fue el lanzamiento de la pizza a través de la cocina, hacia el interior del horno de leña, como si se tratara de un *frisbee*. Tras la primera impresión, Bruno notó que gran parte de la corte de admiradores eran mujeres, y que no estaban tanto junto a la barra como junto a la cocina, sacudiendo el cuerpo al ritmo de la música.

Otra figura familiar pasó rápidamente a su lado. Era Marie. Si Tommaso acaparaba la admiración femenina, Marie no se quedaba atrás en cuanto a la atención masculina. El top que vestía, el más corto que Bruno hubiese visto en su vida, le dejaba al descubierto una amplia franja del vientre, y en lugar de anotar los pedidos en una libreta, se los apuntaba directamente en los brazos, en las piernas y hasta en el estómago, que estaban cubiertos de garabatos de distintos colores. Con el *piercing* que acababa de hacerse en una ceja, los vaqueros de talle bajo y las botas de cowboy, parecía más una estrella del pop que una camarera. Bruno también se percató de que las normas habituales de servicio no parecían regir en la pizzería: cuando alguien veía pasar una pizza, sencillamente se servía un trozo.

A codazos, se abrió paso entre la multitud hasta la cocina. Había una pizza en la barra, delante de él, y partió un trocito para probarla. Estaba francamente buena: base fina al estilo romano, una capa de pulpa fresca de tomate, trozos de *mozzarella* de leche de búfala, sal marina y hojas frescas de albahaca. Mientras miraba, Tommaso rubricó con un sinuoso chorro de aceite de oliva la pizza que estaba preparando. El aceite, para gran satisfacción de Bruno, procedía de la misma finca que abastecía al restaurante cuando él era el cocinero, aunque él mismo nunca había sido capaz de verterlo desde más arriba de la cabeza, como haría un barman con un cóctel y como en ese instante estaba haciendo Tommaso.

—¡Tommaso! —llamó por encima del alboroto.

Tommaso lo vio y por un momento se quedó petrificado. Después se limpió las manos en el delantal y le palmoteo un hombro.

—¿Cómo estás? No esperaba verte por aquí, chaval.

—Yo tampoco. Tommaso, siento mucho haberme marchado de aquella manera.

—Fue culpa mía. Tuve una reacción exagerada por lo de aquella chica. ¿Qué te parece ahora el local, eh? —preguntó, extendiendo orgullosamente los brazos.

—Es la primera vez que veo un restaurante con área reservada para las fans.

—¿No es genial?

Una sombra de preocupación surcó el rostro de Tommaso.

—Supongo que querrás recuperar tu puesto —prosiguió—. Pero te advierto que nuestra nueva clientela no está por la labor de comer intestinos de ternera, ni nada de esa mierda.

—No, no te preocupes. No vengo por trabajo —le aseguró Bruno—. He venido a buscar a Laura.

Se dio cuenta de que Tommaso era capaz de tener controladas media docena de pizzas mientras hablaba: amasando una, sacando otra del horno, empujando otra sobre la barra para que la recogiera la camarera, y que incluso encontraba tiempo para hacer como que tocaba la guitarra al ritmo de *Caroline* de Status Quo sobre el rodillo de amasar.

—¿Qué es eso que está sonando? ¿El himno a la pizza?

—¡Qué dices! Son los Quo.

Bruno prefirió dejarlo correr.

—Da igual, nos vemos luego. ¡Ah, y esto es para ti! —dijo, entregándole uno de los paquetes envueltos en papel de aluminio que llevaba en el bolsillo.

—No, ya no vamos por ahí. Lo hemos dejado —le gritó Tommaso.

—Es una trufa. Rállala por encima de las pizzas. Serán las mejores que hayan probado en su vida —añadió, señalando a la muchedumbre que se agolpaba en el local.

Bruno se dirigió en la furgoneta a la residencia Magdalena. Pero el nombre de Laura ya no estaba en el panel de los timbres. Al final paró a alguien que salía y le preguntó si sabía cuál era su apartamento.

—No creo que esté aquí —respondió el hombre—. Ahora hay un curso de verano sobre historia etrusca. Supongo que los estudiantes regulares han tenido que marcharse.

—¿Sabe adonde ha ido?

—Lo siento —respondió el hombre, encogiéndose de hombros—. Pruebe a preguntar en la secretaría de la universidad. Puede que allí tengan su dirección.

Bruno recorrió sin rumbo las calles del Trastevere, buscándola. Sabía que era inútil, pero no se conformaba con quedarse de brazos cruzados. Finalmente, pasada la medianoche, volvió a la pequeña travesía que bajaba serpenteando la colina desde el Viale Glorioso. Recordó que ni siquiera se le había ocurrido preguntarle a Tommaso si podía pasar la noche allí. Era perfectamente posible que su amigo se hubiera buscado otro compañero de apartamento.

Subió la escalera hasta el último piso y entró. Estaba oscuro y

silencioso. De pronto, desde la habitación de Tommaso, le llegó un sonido familiar.

—Oh... ah... oh... oh...

Laura.

Oyó más jadeos femeninos y la risa ronca de Tommaso por toda respuesta. Sintió que le hervía la sangre. De un puntapié, abrió la puerta de la habitación y encendió la luz.

—*Scusi* —dijo abochornado, al ver que Tommaso y Marie dejaban lo que estaban haciendo y se lo quedaban mirando, estupefactos—. Creí... en realidad... ya me voy...

—Me alegro de que hayas vuelto —le gritó Tommaso, mientras Bruno se retiraba precipitadamente.

A Gennaro le hizo tanta ilusión ver de nuevo su furgoneta que propuso recomprarla por lo que la había vendido, más *espresso* y *cornetti* gratis, un trato que a Bruno le pareció particularmente generoso.

—Me gustan las modificaciones que le has hecho —le explicó el propietario del café—, por no mencionar el instinto de volver al hogar que ha demostrado el cacharro.

«¡Ah, si yo tuviera un instinto que me guiara hasta Laura!», pensó Bruno sombríamente. Ya había llamado a la secretaría de la universidad y le había salido un mensaje grabado, diciendo que la oficina estaba cerrada hasta el comienzo de las clases, a la semana siguiente.

—Una semana no es mucha espera, ¿no crees? —comentó Marie, con el brazo enlazado como al desgaire con el de Tommaso, mientras los tres tomaban un café.

—No, pero de aquí a una semana, día más, día menos, empezarán los cursos de Laura... en Estados Unidos. Si lo dejo hasta entonces, será demasiado tarde. Habrá vuelto a su país —suspiró, pero de pronto se le ocurrió una idea—. Tommaso... ¡el número de su móvil! ¡Lo tienes en la memoria del tuyo!

—Ah, sí. Lo tenía. Pero Marie me ha borrado del directorio todos los números viejos.

—Un accidente —terció Marie, encogiéndose de hombros.

—Maldición. ¿Qué hago entonces?

Una chica pasó junto a ellos sobre una Vespa rugiente, sin casco y con el oscuro cabello ondulando al viento, como una capa. Automáticamente, Tommaso se giró para mirarla. Cuando otra vez volvió la cabeza hacia sus acompañantes, Marie le cruzó la cara de una bofetada, una sola y muy fuerte. Tommaso no se inmutó, como si

el incidente no mereciera el menor comentario.

—Supongo que Carlotta podría darte su número —prosiguió sin más.

—Es como adiestrar a un perro —le explicó Marie a Bruno entre dientes, al notar su expresión perpleja—. La zanahoria y el palo. La bofetada es el palo.

—¿Y la zanahoria?

Ella sonrió, señalándose los pechos con un ademán.

—Entiendo —replicó Bruno—. Dime, ¿sabes lo de las fotos del armario?

—Ahora la única que está en el armario soy yo.

—Buen trabajo, Marie —dijo él, impresionado—. ¿Y lo del accidente con los números de teléfono...?

Marie se encogió de hombros, enigmáticamente.

—¿Vais a escucharme vosotros dos o no? —protestó Tommaso—. Se me ha ocurrido una idea. Llamamos a Carlotta y ella nos dice dónde está Laura.

—Sólo que no tenemos el teléfono de Carlotta.

—Puede que no, pero conocemos a alguien que sí lo tiene.

Bruno se quedó mirando a Tommaso con gesto inquisitivo.

—¡El doctor Ferrara! —exclamó Tommaso—. ¿Os acordáis? Mi capitalista, ese hombre que me adora y que estaría dispuesto a besarme el culo de puro agradecimiento.

Pero cuando llamaron al doctor Ferrara, resultó que no estaba en la ciudad.

—Tendremos que buscar por nuestra cuenta —sentenció Marie—. ¿Por dónde suele moverse?

—Museos y galerías de arte, básicamente —respondió Bruno, con la incertidumbre pintada en el rostro.

—Entonces, buscaremos ahí.

—¿Museos y galerías de arte? —intervino Tommaso, en un tono quejumbroso que hizo que Marie le propinara un codazo en las costillas.

—Sí, museos y galerías de arte. Y si crees que vas a escaquearte, estás muy equivocado.

Hay más de quinientos museos y galerías de arte en Roma. Al final de la jornada, los tres habían conseguido visitar veinticinco.

—Esto no tiene sentido —gruñó Tommaso—. Tengo que trabajar esta noche y estoy agotado.

—Yo os ayudaré en el restaurante —se ofreció Bruno—. Es lo menos que puedo hacer.

Tommaso pareció ponerse a la defensiva.

—Muy bien, pero recuerda que mis clientes vienen a comer pizza y no a un congreso de gastronomía.

Bruno se habría echado a reír, si no hubiese estado tan preocupado por encontrar a Laura.

—¿Qué quieres decirme? —le replicó a su amigo—. ¿Que no me pase de creativo?

—Eso mismo. Nosotros hacemos *margherita, marinara, romana* y *funghi.* Nuestro lema es: «Si quieres otra cosa, la comes en otro sitio.»

—De acuerdo, de acuerdo. Haré solamente lo que me digas —prometió Bruno.

Mientras Tommaso hacía las delicias de sus admiradoras trabajando la masa en amplios y exuberantes gestos, haciéndola girar por encima de su cabeza como el lazo de un vaquero o lanzándola de una mano a otra, Bruno se concentraba sin aspavientos en el añadido de los ingredientes. Era una tarea facilísima, que le dejaba la mente libre para rumiar el problema de localizar a Laura. Sabía que estaba apuntada en un gimnasio, pero no recordaba en cuál, y, en cualquier caso, no creía que fuera posible pasarse el día de un gimnasio a otro, contemplando a los clientes. ¿Qué le quedaba? Los bares, supuso. Se dio cuenta entonces de que no tenía la menor idea de los sitios que frecuentaban los norteamericanos en Roma. Y, acto seguido, se le ocurrió que probablemente habría algún estadounidense entre los clientes que esperaban su pizza; podía preguntarles dónde buscar.

Levantó la vista y vio a Laura.

Había un grupo de norteamericanos bebiendo cerveza cerca de la entrada. Ella estaba de pie, con un botellín vacío en la mano, soplándolo con expresión ausente para hacerlo sonar, mientras escuchaba lo que decía uno de sus acompañantes. Entonces ella también levantó la vista, vio que él la miraba, reconoció a Tommaso a su lado y el rostro se le ensombreció. Sin decir palabra a la persona que tenía junto a ella, se dio la vuelta y se dirigió hacia la puerta.

«Se va —pensó Bruno—. Se va, y no volveré a verla nunca más.»

De un brinco, pasó al otro lado de la barra. La clientela, creyendo que era parte del espectáculo, rugió de entusiasmo. Tras aterrizar del salto, Bruno intentó abrirse paso entre la multitud, pero era imposible. El local estaba demasiado atestado, y además, cualquier persona con delantal blanco podía estar repartiendo pizza, por lo que todos intentaban acercársele, en lugar de apartarse para dejarlo pasar. Empujó e intentó avanzar a codazos, pero era como nadar en un mar de melaza. Apenas se movía.

De pronto se le ocurrió una idea. Volvió atrás y se subió a la barra. Esta vez, cuando la multitud rugió, simplemente se dejó caer sobre sus cabezas, como lanzándose al público desde un escenario.

Por un terrible instante pensó que iban a dejarlo caer, pero en seguida se sintió flotar, trasladado por los aires hasta el otro extremo de la sala, sobre una cinta transportadora de manos móviles. Pero no quedaba ni rastro de Laura.

Al salir corriendo a la calle, creyó ver una figura que doblaba apresuradamente la esquina. Se precipitó tras ella. Sí, era Laura, que andaba a paso veloz con la cabeza baja. Gritó con todas sus fuerzas, pero ella no lo oyó. Después apareció un taxi con la luz encendida, que aminoró la marcha cuando ella le hizo señas. Ella ya estaba subiendo al vehículo, y aunque él corrió tan a prisa como pudo, en unos segundos se convirtió en uno de tantos italianos que vociferaban en el retrovisor del taxista.

La había perdido.

Con paso cansino, regresó a Il Cuoco. «Mi única oportunidad —pensó—, y la he echado a perder.» Y todavía peor que eso era el convencimiento de que ella lo había visto y se había marchado. Ni siquiera había querido hablar con él.

—¿Bruno?

Levantó la vista.

—Oh, Judith.

—Entonces eres tú. Me lo había parecido —dijo ella.

—Claro, porque viste que Laura salía huyendo, ¿no? —masculló él —. Sí, creo que soy la única persona que obra ese efecto en ella.

Judith guardó silencio un momento y finalmente dijo:

—Yo no estaría tan segura.

—¿Quieres decir que hay otros? No deja de ser un consuelo.

—Probablemente no debería contártelo —prosiguió ella lentamente—, pero me ha hablado mucho de ti desde que volvió de la excursión.

—¿Y qué te ha dicho?

—Nada en particular. Solamente hablaba. Pero un poco demasiado, no sé si me entiendes lo que quiero decir. Creo que es por eso por lo que no quiere verte, Bruno. Porque es demasiado tarde para echar atrás las manecillas del reloj. ¿Para qué sentiros desgraciados, pensando en lo bien que podría ir todo si tú no te hubieses comportado como un idiota?

—Tengo que encontrarla, Judith, por favor. Tienes que decirme dónde está.

—Ahora no sé dónde está. Pero mañana estará en un restaurante llamado Templi...

—Lo conozco.

—Habrá una gran cena mañana por la noche. Iremos todos los del curso que aún no nos hemos marchado, y también los profesores. Para celebrar nuestra última noche en Italia.

A la mañana siguiente, Bruno se presentó en el restaurante, en la cima de Montespaccato, y preguntó por Alain Dufrais. Cuando lo hicieron pasar al despacho del gran chef, le pidió a Dufrais que lo readmitiera en su puesto.

—Sabía que regresarías —dijo Alain con una sonrisa desdeñosa—. Me han dicho que ahora en tu local sirven pizzas.

—Así es —respondió Bruno en tono humilde, sin aclararle que llevaba mucho tiempo sin trabajar allí.

—Muy bien, lo pensaré. Vuelve dentro de un par de semanas.

—Necesito el trabajo ahora mismo.

Alain arqueó una ceja.

—Ya veo que desde la última vez que hablamos no te has vuelto ni pizca más razonable. No puedo contratar a un chef así como así.

Por toda respuesta, Bruno se metió una mano en el bolsillo y sacó un frasquito y un paquete pequeño envuelto en papel de aluminio. Le quitó el corcho al frasco y, sin decir palabra, lo acercó a la nariz del otro cocinero.

Los conductos nasales de Alain se ensancharon. Cogió el diminuto recipiente, se puso unas gotas del cincuentenario *aceto balsamico* en la yema del dedo y se tocó la lengua. Se le cerraron los ojos y por un instante pareció incapaz de articular palabra.

—Extraordinario —dijo finalmente.

Bruno abrió la última de sus dos trufas blancas. No fue preciso que Alain se la acercara a la nariz. El arrebatador aroma se derramó en el despacho e inundó cada esquina y cada rincón, saturando de placer el cerebro de ambos hombres, como cuando el pan absorbe el aceite.

—¿Cuánto quieres por esto? —preguntó Alain con voz ronca.

—Nada, a condición de que pueda usarla para cocinar aquí, esta noche.

—Trato hecho —aceptó Alain, apresurándose a envolver la trufa con el papel de aluminio, para proteger su aroma—. Pero no podrás ser *chef de partie.* Tengo todas las secciones cubiertas. Volverás como aprendiz. ¿Lo tomas o lo dejas?

Al igual que Alain, los otros cocineros supusieron que Bruno volvía

a Templi con el rabo entre las piernas. A Hugo Kass, en particular, le faltó tiempo para humillarlo.

—Pica esas guindillas.

—*Oui, chef*.

—Y ahora unas cebollas.

—*Oui, chef*.

Se oyó una risita. Todos entendieron lo que pretendía Hugo: si Bruno se frotaba los ojos mientras picaba las cebollas, se los irritaría con la guindilla.

Bruno picó las guindillas y las cebollas, y se acercó al lugar donde Hugo estaba preparando un gratén de cangrejo y pomelo rosa de increíble complejidad. Sin decir palabra, cogió un cangrejo y comenzó a copiar los movimientos del otro cocinero.

—¿Qué estás haciendo? —le preguntó Hugo Kass en tono gélido.

Bruno no respondió. Simplemente, se puso a trabajar más a prisa. Cuando Hugo hubo terminado su primer cangrejo, Bruno ya estaba empezando el segundo. Refunfuñando, Hugo se concentró en lo que estaba haciendo. Pero Bruno ya había terminado el segundo cangrejo y se disponía a preparar un tercero. A diferencia del duelo que ambos habían librado la última vez, la de ahora era una competición insuperablemente desigual. Gotas de sudor perlaban la frente de Hugo, a medida que el calor de los quemadores se sumaba a la humillación de quedar en evidencia. Con un juramento, tendió la mano para buscar un cuchillo más afilado, y al hacerlo, dejó caer al suelo su cangrejo.

Se hizo un silencio en la cocina. Tranquilamente, Bruno se alejó de la mesa de Hugo y se hizo un sitio para trabajar entre otros dos cocineros. Estaba seguro de que Hugo no volvería a molestarlo. Pero tenía otras cosas más importantes en que pensar, como, por ejemplo, lo que iba a cocinar para Laura.

Mientras tanto, a las puertas de un pequeño bar del Viale Glorioso, Gennaro, el propietario, canturreaba alegremente, mientras desmantelaba el motor de su furgoneta. Bruno parecía haberla reparado con piezas de tractor, y Gennaro ardía en deseos de probar si era posible instalar alguna de aquellas piezas en su Gaggia, para contribuir así en su búsqueda de presiones cada vez mayores. Algunas tenían un aspecto francamente prometedor.

Lo mismo que Bruno, Kim Fellowes y Laura se estaban preparando para la gran cena en Templi. Pero mientras Bruno picaba, troceaba, pelaba y tamizaba, Kim y Laura se estaban duchando y vistiendo.

Era un ritual particular de Kim el de vestirla con sus propias manos. Ella estaba en el apartamento de él, desnuda ante el espejo, y él le estaba pasando por la cabeza el vestido rojo de felpilla, antes de alisarle lentamente el pelo, para que le cayera sobre el cuello.

—Este vestido es un poco pesado, ¿no? —murmuró ella, con la lejana esperanza de persuadirlo para cambiarlo por otro más ligero.

—Pero con él pareces una princesa de Botticelli —replicó él, de pie a su lado, palpando a través de la tela la firmeza que el gimnasio le había conferido a su vientre—. Y no es necesario que te pongas nada debajo.

Ella sonrió al reflejo de la sonrisa de él en el espejo.

—Además —murmuró Kim—, esta noche va a ser especial. Supongo que querrás estar espléndida.

—Sí. Estaba deseando que llegara esta cena.

—No era eso lo que quería decir, Laura.

—Ya. También será la última noche, la última vez que tú y yo veamos a toda la gente.

También Kim se marchaba de Roma, pues había aceptado una posición envidiable en su antigua universidad.

—Tampoco era eso lo que quería decir.

Ella lo miró, intrigada. Él cerró un momento los ojos, como preguntándose cuánto debía revelarle.

—Tengo un anillo en el bolsillo —dijo finalmente, tocándose el costado de la chaqueta—, una copia exacta del que lleva la Magdalena en el cuadro de Michelangelo di Merisi. La encargué especialmente al principal maestro orfebre de Bulgari. He creído oportuno decírtelo ahora, para que cuando más tarde te pregunte una cosa, estés preparada para responderme. Sé muy bien que detestarías que una excesiva sorpresa estropeara la perfección del momento. Porque, puedes creerme, será perfecto. Lo he dispuesto todo para que sea absolutamente perfecto.

—Kim, ¿qué me estás diciendo?

—Simplemente, quiero que estés preparada para algo muy especial que sucederá esta noche, Laura. Y cuando más tarde diga las palabras que tengo pensado decirte, te ruego que me hagas un gran favor. Yo hablaré en italiano y te agradeceré muchísimo que tú hagas lo mismo. Sonará mucho mejor, y quiero que todo, cada pequeño detalle, sea perfecto.

En ese momento sonó el timbre.

—Ya está aquí nuestro transporte —anunció él.

—¿Has pedido un taxi?

—No exactamente. Como te he dicho, quiero que esta noche todo

sea especial.

Había contratado un carruaje tirado por un caballo, en cuya parte trasera los esperaba una botella de champán en una cubitera. Mientras él la ayudaba a acomodarse en el asiento, ella aún intentaba asimilar lo que acababa de oír: su última noche en Italia, su última noche en Roma, iba a ser también la noche en que Kim le propusiera matrimonio. Era algo tan completamente inesperado que no conseguía salir de su asombro.

A medida que el crepúsculo pintaba de anaranjado las torres de la iglesia, una bandada de palomas volaba en círculos en torno a Santa María de Trastevere.

—La semana próxima, estaremos de vuelta entre norteamericanos estresados, vagabundos psicóticos y signos de *walk / don't walk* en los semáforos —dijo ella.

—¡Qué atroz! No pensemos en eso.

«Atroz» era una palabra que él usaba a menudo últimamente.

De pronto, el vehículo dio un bandazo y se detuvo. Una pequeña furgoneta Fiat había salido marcha atrás de un portal, y ahora estaba bloqueando la calle, mientras intentaba girar para cambiar de sentido. El cochero gritó algo. De inmediato se bajó el cristal de una de las ventanas de la furgoneta y el joven que estaba al volante replicó que sólo sería un momento y que, en todo caso, el conductor del carruaje podía entretener la espera haciéndole el amor a la yegua, que probablemente también sería su madre. Laura se echó a reír. Kim la cogió de la mano.

—Gracias por no irritarte —le dijo en voz baja.

—¿Irritarme? ¿Por qué habría de irritarme? Ha sido... —«lo mejor que he oído hasta ahora», estuvo a punto de decir, pero lo pensó mejor— una de esas cosas que se dicen.

Obviamente, el cochero había ideado una respuesta igualmente imaginativa, porque el conductor de la furgoneta renunció a todo intento de desobstruir la vía pública y pasó a enumerar sus propias prácticas con la hermana del cochero, que por lo visto era famosa en toda Roma por el entusiasmo con que practicaba felaciones a cuanto extraño se le cruzaba en el camino. Ante la eventualidad de que el cochero no estuviera familiarizado con la técnica de su hermana, el conductor de la furgoneta se la ilustró con una profusión de gestos.

—¿Sabes? —dijo finalmente Laura—. Esto puede llevar su tiempo.

Otros empezaban a sumarse a la discusión. El dueño del portal de donde había salido la furgoneta acababa de hacer su aparición, y estaba proponiendo que el cochero hiciera retroceder un poco el

carruaje, para que la Fiat tuviera espacio para girar. Pero el cochero se negaba a moverse. Desde una ventana por encima de sus cabezas, una mujer se quejaba del ruido, vociferando a pleno pulmón. La reacción del conductor de la furgoneta consistió en ahogar las protestas haciendo sonar el claxon. El caballo, lejos de sobresaltarse, parecía sumido en una especie de sopor. De pronto, abrió los ojos, bajó la cabeza y se comió un geranio de uno de los tiestos que había a ambos lados del portal, lo cual suscitó más protestas por parte del amigo del conductor de la furgoneta.

—Atroz —dijo una vez más Kim—. Esta gentuza no merece vivir en Roma.

—Vayamos hasta el final de la calle y sigamos en taxi —sugirió Laura.

Veinticuatro

El humor de Kim mejoró cuando el taxi los dejó en la puerta de Templi. El establecimiento de Alain no había perdido ni un ápice de su donosura, y desde el instante en que el hombre cuya sola función consistía en abrir la puerta la abrió para ellos, Kim se sintió transportado al cielo. Pero las atenciones de Templi no fueron la única influencia apaciguadora. El propio Kim había tirado la casa por la ventana. Mientras saludaban a sus amigos en el bar, un cuarteto vocal en traje de gala comenzó a entonar arias de Puccini, mezclando sus voces melifluas con el tranquilo runrún de la conversación.

Laura tuvo de pronto la sensación de estar despertando de un sueño. El sueño había sido bastante placentero, pero del mismo modo que una sonámbula que repentinamente despierta y sabe dónde está pero no cómo ha llegado hasta allí, le pareció un completo misterio la forma en que su vida había llegado al punto en que se encontraba.

—Kim —dijo Laura cautelosamente—. He de decirte algo.

—Dime, *cara*.

—Eso que vas a preguntarme después..., si es lo que creo que vas a preguntarme... Lo he estado pensando mientras veníamos hacia aquí, y me siento halagada y feliz, y ya sabes que tú eres muy especial para mí, pero... Verás, necesito mucho más tiempo antes de estar preparada para dar un paso así...

Los ojos de Kim centellearon, pero se limitó a decir amablemente:

—Te lo he dicho otras veces, Laura, y te lo repito ahora: tienes que aprender a ser más espontánea. No seas tan norteamericana. Déjate llevar por el corazón.

—Sí, pero...

—Es tu última noche en la Ciudad Eterna. ¿Qué mejor lugar para jurar amor eterno? Ah, aquí vienen las flores que he encargado.

Un camarero traía el ramo de rosas más grande que Laura había visto jamás. Observó que eran exactamente del mismo matiz de rojo que su vestido. Los otros clientes, que para entonces ya se habían percatado de que algo especial iba a suceder esa noche, empezaron a

intercambiar codazos y miradas expectantes. Laura, que se había puesto tan colorada como las rosas, intentó recibir las flores de una manera que denotara agradecimiento, pero ningún compromiso. Absolutamente ningún compromiso.

Es difícil cargar con un ramo de treinta y seis rosas rojas de tallo largo y mantener a la vez una conversación. Cuando los estudiantes y el personal de la universidad pasaron a la mesa que les correspondía, Laura se sintió como la estatua de Dafne en Villa Borghese, sorprendida en el preciso instante en que se convertía en arbusto. Finalmente, consiguió persuadir a un amable camarero para que la librara de las flores, con el pretexto de ponerlas en agua. Para entonces, Kim y algunos de los otros estaban embarcados en un serio debate acerca de la elección del vino, y ella pudo mirar a su alrededor.

—Imagino que esta noche será una gran noche para ti —le dijo en tono conspirativo el profesor que estaba sentado a su lado—, Kim es un hombre afortunado.

Laura comprendió entonces que Kim ya había revelado a algunos de sus colegas lo que tenía previsto hacer esa noche. Seguramente llevaba días planeándolo, e incluso semanas, sin decirle nada a ella. Si lo rechazaba delante de toda esa gente, su vanidad (nada desdeñable) quedaría terriblemente herida. Más que eso, sería una completa humillación. ¿Estaba ella dispuesta a hacerle algo así? ¿No habría una tercera posibilidad, como contestarle, por ejemplo, que lo pensaría y que ya le diría algo la semana siguiente, o responderle que sí y cambiar de idea unos días más tarde?

Ahí estaba ella, al borde de una crisis nerviosa, pensando en la forma de salir del atolladero. Como resultado, fue la única del grupo que no probó ni uno solo de los entremeses que fueron pasando en torno a la mesa entre exclamaciones de entusiasta aprobación.

En la cocina estaba esperando para salir una segunda bandeja de entremeses, cuando de pronto Alain se acercó para estudiarla más de cerca.

—¿Qué es esto? —preguntó. Nadie le respondió.

Se inclinó y probó uno. Durante un largo paréntesis, mientras lo comía, su cara asumió la expresión distante de alguien que ha visto algo más allá del mundo terrenal y ha vislumbrado ángeles y serafines. Después, tras un único movimiento de la nuez de Adán en el cuello, señal de que tragaba, se volvió hacia Bruno. No fue preciso que ninguno de los dos dijera nada. Había una sola persona en la cocina capaz de preparar lo que había en aquella bandeja.

Alain miró fijamente a Bruno. A continuación, cogió la bandeja y la vació en el cubo de la basura.

—Hacedlo todo de nuevo —ordenó en voz baja—. No, tú no —añadió rápidamente, al ver que Bruno tendía la mano en busca de su cuchillo de pastelería—. Tú —dijo, señalando con la cabeza a Hugo, que se encogió de hombros y se dispuso a obedecer la orden.

—Pedidos para la mesa doce —cantó Karl—: un salmón...

La mesa doce. Era la de los norteamericanos.

—... una vieira, un *velouté*, un caviar...

—*Oui, chef. Oui, chef. Oui, chef* —exclamaba Bruno, luchando por quedarse él solo con todos los pedidos.

Con dos largas zancadas, Alain se le puso delante.

—Por todos los santos, ¿se puede saber qué estás haciendo? —le espetó.

—Cocinar —contestó Bruno, para quien la respuesta era obvia.

—En mi cocina, no. Fuera de aquí.

—Pero usted dijo...

—No dije que vinieras a acabar con la disciplina de mi equipo. ¡Fuera de aquí, antes de que llame a alguien para que te saque a la fuerza!

Atónito, Bruno recogió sus cuchillos y se marchó. No podía creerlo. Justo cuando por fin lo tenía todo organizado, se le había ido al garete.

Mientras salía a trompicones por la puerta trasera, se topó con un camarero.

—*Scusi* —murmuró, sin levantar la cabeza.

—¿Qué pasa, chaval?

Se dio la vuelta. Era Tommaso, vestido con su antiguo uniforme de Templi.

—¿Has visto? Todavía me sienta bien —dijo su amigo, estirándose las mangas de la chaqueta—. Aunque no tan bien como a ella —añadió, señalando a Marie, que en ese momento salía del vestuario, intentando que el uniforme en cuyo interior estaba comprimida pareciera suyo, y no de un italiano bajito, varias tallas más pequeño.

—¿Qué estáis haciendo aquí vosotros dos? —dijo Bruno.

—Te hemos traído una pizza, por si te entraba hambre —contestó, pero en seguida notó que su amigo no estaba para bromas—. En realidad, hemos pensado que podías necesitar ayuda.

—Os lo agradezco, pero es inútil —suspiró Bruno—. Me han echado de la cocina.

Les contó brevemente lo sucedido con Alain.

—¿Dónde está ahora ese imbécil?

—En la cocina, supervisando el servicio.

—¿Hay alguna manera de sacarlo de ahí?

—Ninguna en absoluto. Nunca abandona la cocina durante un servicio. Por nada del mundo —respondió Bruno, pero entonces se le ocurrió algo—. Excepto cuando echa a algún cliente.

—Excelente idea.

Buscando en el bolsillo de su chaqueta de camarero, Tommaso encontró el bloc de pedidos y garabateó algo en una hoja.

—Vosotros dos esperad aquí —dijo—, y estad listos para encerrarlo en el ropero en cuanto salga.

Tommaso se fue directamente al pasaplatos y entregó la nota de pedido a Karl, que le echó una mirada y se quedó de una pieza.

—¿Qué sucede? —preguntó secamente Alain.

—La mesa doce. Uno de los norteamericanos ha pedido... —Karl bajó la voz— bistec con ketchup.

—¿Eso ha pedido? —replicó Alain en tono gélido—. Hugo, ven conmigo. Los demás, seguid trabajando. Será cuestión de un minuto. Y cancelad todos los pedidos de la mesa doce —añadió por encima del hombro, mientras se dirigía a la doble puerta.

Segundos más tarde, Alain y Hugo estaban a buen recaudo, encerrados en el ropero.

—¿Y ahora qué? —preguntó Tommaso.

—Ahora tengo que hablar con los otros —respondió Bruno, entrando en la cocina—. ¡Por favor, escuchadme todos! —exclamó.

Al instante obtuvo la atención de todos los que estaban en la cocina. Pero cuando todos los ojos lo miraron, se dio cuenta de que no sabía muy bien qué decir.

—Las cosas están así —empezó—. Hay una chica que está aquí esta noche, en la mesa doce, y quiero cocinarle la mejor cena que haya probado en su vida. Eso significa cambiar el *menú, porque* yo conozco a esa chica y sé muy bien que el tipo de cocina que le gusta no es la cocina de Alain, aunque la de Alain también es muy buena. Lo que a ella le gusta es la cocina romana, el tipo de comida que a mí me gusta cocinar. Pero a este nivel tan alto, no puedo hacerlo yo solo. Tendremos que improvisar todo un menú desde cero, ahora mismo, y para eso necesito que todos vosotros me ayudéis.

Hubo una larga pausa. Entonces Karl dijo:

—¿Dónde está el jefe?

—Encerrado en el ropero.

Hubo otra larga pausa.

—Nos despedirá —dijo alguien nerviosamente.

Bruno negó con la *cabeza*.

—Nada de eso. Si todos aceptáis ayudarme, ¿cómo va a saber a quién de vosotros acusar? Y si os despide a todos, mañana no podrá abrir el restaurante, como tampoco podría cocinar yo esta noche sin vuestra ayuda. La verdad es que él os necesita a vosotros más de lo que vosotros lo necesitáis a él.

—Mira, me gustó la receta romana que me enseñaste cuando se presentó la mafia —dijo Karl—. Y, de todos modos, llevo demasiado tiempo anunciando los pedidos para ese idiota. Ya va siendo hora de que tengamos un poco de diversión. Cuenta conmigo.

—¿Qué hay de los demás? —preguntó Bruno, mirando a su alrededor.

Uno por uno, con diversos grados de entusiasmo o renuencia, los *miembros* del equipo fueron dando su aprobación.

—Bien —dijo Bruno—. A trabajar, entonces. Tú —dijo, dirigiéndose al ayudante que tenía más cerca—, tráeme unas claras.

—*Oui, chef*.

—Los demás, prestadme atención.

—¡Hola! —saludó alegremente Marie a los de la mesa doce—. ¿Os han explicado lo del plato del día?

—Ya hemos pedido —observó alguien.

—Por desgracia, de eso ya no queda.

—¿Nada de lo que hemos pedido?

—Prácticamente nada. Pero tenemos... eh... *carpaccio* de cabrito salteado en su jugo, con salsa *margherita* y endivia salvaje de río —tabuló rápidamente, porque en realidad no tenía ni la más remota idea de lo que pensaba servir Bruno.

—Para mí está bien —dijo el hombre más próximo a los pechos de Marie.

—Para mí también —convino la chica que estaba sentada a su lado, que ni siquiera recordaba lo que había pedido antes.

—Muy bien. Plato del día para todos —se apresuró a concluir Marie—. Ahora mismo os traigo un poco más de vino —añadió, mientras se inclinaba exageradamente sobre la mesa para servir lo que quedaba de la botella en la copa de Kim Fellowes.

—¿Tiene muchos carbohidratos el plato del día? —preguntó él con suspicacia.

—Ni pizca —le aseguró ella—. Es ciento por ciento de cultivo biológico.

Se escabulló antes de que pudieran pedirle explicaciones. En la mesa contigua, Tommaso también estaba muy ocupado, explicando el inevitable cambio de menú.

El equipo de cocina de Templi nunca había trabajado tanto bajo el régimen dictatorial de Alain como lo estaba haciendo ahora para ayudar a Bruno. Platos que habrían llevado horas de preparación estuvieron listos en cuestión de minutos.

—Todo va de maravilla —confirmó Tommaso cuando volvió en busca de más platos—. Tú sigue sacando comida.

—Lo estoy haciendo lo mejor que puedo —masculló Bruno.

—Sigue haciéndolo lo mejor que puedas, pero más a prisa. Ahí fuera hay gente que dentro de diez minutos empezará a aullar de hambre.

Bruno pisó el acelerador. En un santiamén, una corriente de primeros platos salía hacia el comedor; pero no tuvo tiempo de descansar, porque de inmediato tuvo que ponerse a preparar los segundos.

Algo extraño estaba pasando en el comedor. A la cocina empezó a llegar un murmullo desusado, como el zumbido de un enjambre de abejas, procedente del otro lado de la doble puerta. Uno o dos miembros del equipo, presentes la noche de las anguilas, parecieron inquietarse. Entonces, un camarero empujó la puerta de vaivén y el sonido, antes amortiguado, pudo oírse con claridad. Era ruido de conversación animada. Y no sólo de conversación. Llegaba entremezclado con risas, carcajadas de todo tipo: divertidas, descaradas, roncas, joviales, e incluso la de una desafortunada señora, cuya risa parecía más bien el graznido de las ocas.

En la mesa doce, sólo dos personas permanecían inmunes al cambio de talante. Laura, enferma de los nervios, no probaba bocado. Y Kim, que respetaba estrictamente su dieta, no salía de su asombro al ver a su alrededor la creciente animación del resto de los comensales.

El cuarteto vocal que Kim había contratado intentó animar el intervalo entre platos con su acaramelada versión de un tema de Rossini, pero Tommaso no lo consintió. Sacó del bolsillo un CD, y poco después resonaban en el comedor los primeros acordes de *Rocking all Over the World.* Disgustados, los cantantes no tardaron en optar por la retirada.

Tommaso miró a su alrededor y vio que aún quedaba demasiada

gente sin servir. Todo había ido bien hasta entonces, pero tarde o temprano alguien empezaría a preguntar por el segundo plato.

—Habría que ir a ver cómo está Alain —le susurró Bruno a Tommaso—. Vete a comprobar que no le haya dado un infarto.

—No te preocupes por él —repuso Tommaso—. Le daré un poco más de tus entremeses.

Fue hasta el ropero, abrió la cerradura y entreabrió sigilosamente la puerta, para espiar. Dentro vio a Alain. Se le había caído el gorro de cocinero y sus labios se estaban fundiendo apasionadamente con los de Hugo Kass.

Tommaso sonrió para sus adentros y, sin hacer ruido, cerró la puerta y volvió a echar el cerrojo.

Finalmente se organizaron los *secondi* y Tommaso, que supervisaba el traslado de los platos de la cocina al comedor, empezó a relajarse.

—Ahora puedes concentrarte en cocinar para Laura —le informó a Bruno.

Dejando a un lado el plato que estaba preparando, Bruno fue en busca de otra serie de ingredientes.

En el comedor, todos parecían achispados. Para su horror, Kim observó que ni siquiera permanecían sentados en sus sitios, sino que iban y venían, se ponían a conversar entre extraños, reían y hacían bromas. Entonces tomó una decisión. Tenía que hacerlo de inmediato, antes de que esos ruidosos italianos le arruinaran el ambiente perfecto que con tanto trabajo había preparado.

—Quite esa música, por favor —le pidió a un camarero, que pareció ofenderse con su indicación. Al final, dejó de sonar Status Quo. Kim se puso de pie. Uno a uno, los otros comensales interrumpieron lo que estaban haciendo y se volvieron para ver qué pasaba. Kim hizo una señal a su cuarteto vocal, que empezó a cantar. Se apagó el zumbido de las risas y éste fue reemplazado por las armonías serenas y solemnes del *Miserere* de Allegri.

—Laura, querida —empezó en italiano—, fue en esta misma ciudad donde el divino Petrarca dedicó algunos de sus poemas más hermosos a una joven de tu mismo nombre. Ahora, cinco siglos más tarde, yo también amo a Laura...

«Está sucediendo —pensó Laura, al tiempo que cuarenta y ocho pares de ojos se clavaban en ella—. ¿Qué demonios voy a hacer?»

—¡Desastre! —le gritó Tommaso a Bruno, irrumpiendo en la cocina —. El americano le está proponiendo matrimonio.

—¡¿Qué?!

—Lo que oyes. Ven cuanto antes.

Bruno miró el desorden de ingredientes sobre su mesa de trabajo.

—Pero ¡no está listo!

—Olvídalo. Para cuando eso esté listo, será demasiado tarde.

Kim estaba llegando al final de su discurso, un discurso hermoso, noble y profundamente conmovedor. Tanto hombres como mujeres se enjugaban abiertamente alguna lágrima, cuando por fin Kim hincó una rodilla en el suelo, sacó del bolsillo una cajita de terciopelo y la abrió con una sola mano. Hubo una colectiva exclamación de admiración cuando la sortija brilló a la luz del crepúsculo.

—Laura, *bellissima*, ¿quieres casarte conmigo? —preguntó, en el preciso instante en que el cuarteto finalizaba la pieza.

En toda la sala, en medio de una gran expectación, todos los presentes prepararon las manos para aplaudir. Sólo faltaba el pequeño trámite de la respuesta de Laura, que seguramente sería igual de hermosa y conmovedora, y entonces ya podrían dar rienda suelta a su entusiasmo.

Laura inspiró profundamente.

—Kim, me has hecho esta pregunta delante de toda esta gente, y delante de toda esta gente tengo que contestarte. Eres una persona maravillosa, inteligente y sensible, y he disfrutado el tiempo que he pasado contigo. Pero la respuesta es no. Puedes pedirme que te lo explique ahora, o que te lo explique más tarde, pero lo siento mucho, no voy a cambiar de idea.

El silencio podría haberse cortado con un cuchillo.

—Laura, son muchas cosas que asimilar —dijo Kim rápidamente—. Tienes razón, tenemos que hablar de ello. Desde luego que tenemos que hablar. Has bebido un poco de vino, has comido bien, y ya sabes cómo embotan la mente los carbohidratos, así que tomaré tu respuesta como un «tal vez» y te concederé todo el tiempo que necesites para...

—No me estás escuchando, Kim —lo interrumpió ella—. He dicho que no y es no. Me has enseñado mucho, pero si he estado contigo ha sido únicamente para superar... para superar algo que acabó terriblemente mal. No quiero pasar el resto de mi vida dejando que me digas lo que debo hacer, ni quiero que me digas que tengo que casarme contigo.

Al fondo de la sala, Tommaso empujó a Bruno para que pasara a la acción.

—Ahora o nunca, amigo mío —susurró.

Bruno llevaba en la mano un platillo con unos trocitos de pera y una pequeña cantidad de *zabaione*, lo único que había tenido tiempo de preparar. Mientras avanzaba hacia Laura, los otros comensales, intuyendo de pronto que el espectáculo aún no había terminado, se volvieron para mirarlo a él. Se oyó una risita sofocada. Él sintió que se le encendían las mejillas.

Finalmente se detuvo ante ella. En sus ojos no encontró nada que pudiera interpretar, ninguna expresión que le permitiera alentar ni desechar la esperanza.

—Esto es para ti —empezó, poniéndole delante el platillo.

Laura miró la pera en su pequeña isla de *zabaione*. De pronto, Bruno supo que no era suficiente. Se hizo un silencio largo y terrible.

—Iba a decirte que esto expresa lo que siento mucho mejor de lo que yo podría hacerlo —empezó en tono desvalido—. Pero no es así, ¿verdad? No expresa nada. Al fin y al cabo, la comida no es... no es más que comida.

Miró a Kim, que lo contemplaba con expresión de feroz desprecio.

—Por lo menos él tuvo el coraje de decirte lo que quería —continuó—. En cambio, yo siempre pensé que mi silencio y mi cocina, de algún modo, serían suficientes.

Laura asintió lentamente con la cabeza.

—Cuando repaso todas las comidas que he preparado para ti —prosiguió él—, recuerdo comidas pensadas para impresionarte, para deslumbrarte, para entusiasmarte, para consolarte e incluso para seducirte. Pero no ha habido nunca un solo plato o receta pensado para decirte la verdad pura y simple.

Ella no dijo nada.

—La verdad... —empezó él, pero se interrumpió, consciente de que todos y cada uno de los presentes en la sala lo miraban atentamente, con expresiones que variaban entre la diversión y la perplejidad.

El silencio duró una eternidad. Podía sentirlo en el paladar. Le llenaba la boca, pringoso e indigesto como la masa de pan sin cocer, y le impedía hablar.

—La verdad es que te quiero —dijo suavemente—. Siempre te he querido. Siempre te querré. Y lo que deseo más que nada en el mundo es seguir queriéndote.

—Mañana me voy —declaró Laura.

—Ya lo sé —replicó él simplemente—. Pero aún tenemos esta noche.

Ella se incorporó, cogió un trozo de pera y se lo llevó a la boca.

—En ese caso —dijo—, no la pasemos aquí.

En un pequeño bar de una pequeña calle, travesía del Viale Glorioso, Gennaro finalmente había completado las modificaciones de su Gaggia, añadiendo un rudimentario turbosobrealimentador, construido con las piezas de tractor halladas en la furgoneta, y una unidad de bombeo auxiliar, adaptada a partir del radiador del motor, así como otras varias mejoras cuya eficacia daba por segura. Una vez cargadas las mangas con café molido, giró la llave del encendido y se apartó.

Por un momento, no sucedió nada. Después, con una colosal y sonora vibración, el enorme motor arrancó y empezó a acumular presión.

En la acera de enfrente, en el último piso, Bruno y Laura no oían los resoplidos de la máquina de café de Gennaro. Por fin podían abstraerse de todo, excepto del sabor de sus propios cuerpos.

Contemplando la manecilla del manómetro que se acercaba al máximo, Gennaro suspiró, satisfecho. Funcionaba. Pronto cumpliría el sueño de su vida: el *espresso* perfecto. Se dispuso a abrir la válvula para que irrumpiera el agua en el café molido. Pero lo hizo con una fracción de segundo de retraso.

Hubo una explosión que se oyó del otro lado del Tíber y, por un breve instante, se encendió el cielo del Trastevere.

—¿Qué ha sido eso? —dijo Bruno, parándose un momento.

Después, como Laura no le respondió, siguió con lo que estaba haciendo.

Ricette

El sabor [que estas recetas] han sido pensadas para conseguir no tiene como propósito desconcertar, sino transmitir confianza. Procede de la memoria cultural, del persistente mundo de los cocineros italianos, donde cada generación prepara un lugar en la mesa para que la siguiente generación se sienta a gusto y como en casa.

MARCELLA HAZAN, *The Essentials of Classic Italian Cooking*

Veinticinco

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Bueno, estoy aquí

Y tú allí. Muy, pero que muy lejos. Esto de aquí me parece muy grande y estresante después de Roma. Las clases, en cambio, son exactamente iguales. Resulta curioso, después de todo lo que me ha pasado, volver y encontrar a la misma gente, haciendo exactamente lo mismo que antes de marcharme.

Dentro de diez semanas tendremos vacaciones y entonces iré a verte (gracias al cielo por los vuelos baratos). Mientras tanto... esta tarde fui a Little Italy y encontré un almacén de ultramarinos. Ni punto de comparación con Gigliemi, pero en él hay muchas cosas que reconocerías. ¿Y sabes qué? En la universidad dan unos cursos de cocina en los que pienso matricularme. ¡Ten cuidado, porque peligran tus laureles!

Con amor,
L.

P. D.: ¿Por dónde te parece que empiece?

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: Bueno, estoy aquí

Spaghetti ajo e ojo
Eso es casi lo más sencillo que hay...

En realidad, los *spaghettini* —los más finos— probablemente retienen mejor el aceite que los *spaghetti.* Si no los consigues, prueba con *linguine e* incluso con *vermicelli.*

Corta un diente de ajo en rodajas lo más finas que puedas y fríelo en un buen aceite hasta que se ablande (pero sin que se dore). Añade una pizca de guindilla seca y retira el ajo de

la sartén. Mientras tanto, hierve la pasta en agua salada, escúrrela, échala en la sartén y fríela durante un minuto. Sírvela con sal y pimienta al gusto, y un montón de *pecorino romano* rallado.

O si lo prefieres:

Tagliatelle con ragú bolognese

Los boloñeses tienen fama de llevarse cualquier cosa a la boca, y es por eso por lo que también se le llama *bolognese a* la felación, pero el clásico *ragú* no está mal.

Primero tienes que hacer un sofrito con cebolla, zanahoria, apio y, si quieres, un par de setas. Necesitarás unos 100 gramos de panceta o de beicon y unos 300 gramos de carne picada (mejor si es de cerdo). Fríelo todo hasta que la carne coja color y echa un chorrito de vino. Espera a que se evapore el vino, añade cuatro cucharadas de tomate concentrado y condimenta al gusto. Si te parece, también puedes poner una pizca de guindilla. Echa poco a poco el resto de la botella de vino y un cuarto de litro de caldo. Tradicionalmente, esto debería cocer «desde el alba hasta el crepúsculo», pero en realidad dos horas son suficientes. Después le añades un poco de nata líquida y prosigues la cocción, sin tapar, hasta que la salsa esté espesa y se pegue a la cuchara.

O si te atreves:

Pappardelle con sugo di lepre

Fríe un poco de panceta o beicon picado, añade la liebre troceada (en trozos bastante pequeños) y, cuando empiece a dorarse por todas partes, la retiras y la conservas caliente. Después pon a freír cebolla y ajo picados, hasta que estén blandos, pero sin esperar a que se dore la cebolla. Revolviendo, añade un puñado de harina (muy poco a poco) y tres cuartas partes de una botella de vino. Bébete el resto. Vuelve a poner la liebre, rectifica de sal y pimienta, añade un clavo y bastante tomillo (sin los tallos), y un chorrito de salsa *poivrade.* Cuece la liebre a fuego lento durante dos horas, separa la carne de los huesos y córtala en tiritas, antes de echarla otra vez en la salsa. Sube un poco el fuego, para que se reduzca todavía más. (Si tienes el hígado de la liebre, fríelo y mézclalo con la salsa, para espesarla.)Sírvela con *pappardelle* y parmesano rallado.

¿Te he dicho que te quiero?

B.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: Bueno, estoy aquí

Sí, varias veces.

Anoche invité a *ragú* a mi nueva compañera de habitación, Lucy, y al final le conté toda la historia, trocito a trocito, a lo largo de la cena... Se emocionó literalmente hasta las lágrimas. Total, que ahora se ha proclamado tu representante oficial, encargada de mantenerme alejada de las tentaciones, los bares de ligue y los profesores maduros. Aun así, creo que conseguiré escabullirme. (Es broma.)Mañana tengo mi primera clase de cocina. Por lo visto, aprenderemos a cortar y picar. ¡Ja! Pronto seré diestra con los cuchillos afilados, así que más te vale no jugar conmigo, pequeño. Recuerda que sé muy bien cómo sois los italianos.

Laura

P. D.: ¿De verdad crees que aquí puedo conseguir una liebre?

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: re: Bueno, estoy aquí

Gracias por la liebre. Eres un cielo. El mensajero de FedEx parecía bastante intrigado, hay que reconocerlo.

Según Martha, mi profesora de cocina, tengo los dedos ágiles.

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

A decir verdad, recuerdo muy bien la agilidad de tus dedos...

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

A propósito... ¿sexo telefónico esta noche, hacia las diez, hora de aquí?

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

Mmmmmm. Ha sido fantástico. Que duermas bien.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: re: re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

¿Verdad que sí? Y sí que dormiré bien.
¿Qué hay para desayunar?

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: re: re: re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

Zabaione, que aquí, en el campo, se sirve para el desayuno, no sé si lo sabrás.

Bate primero seis yemas de huevos frescos con azúcar glas, hasta que el amarillo se vuelva pálido, y después añade un vaso de vino blanco seco. Vierte la mezcla en un cuenco, colocado a su vez sobre un cazo con agua hirviendo a fuego lento, y bate hasta obtener una espuma espesa. Una delicia.

Se sirve con espárragos, tostadas, magdalenas, postres, pezones...

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: re: re: re: re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

Ese *zabaione*... una pura maravilla. Dice Lucy que, si alguna vez te soy infiel, que por favor te vayas con ella.

Mientras tanto, ¿has pensado en la cena?

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

Saltimbocca

Ésta sí que es una receta propiamente romana.

Para dos personas, necesitarás cuatro filetes de ternera. Envuélvelos en papel parafinado y aplástalos todo lo que puedas con el rodillo de amasar. Pon sobre cada filete una loncha de jamón cocido y un par de hojas de salvia fresca. Lo tradicional es unir todo esto con un palillo, pero a mí me resulta más fácil doblar los filetes y aplastarlos un poco más con el rodillo... Cuando los tengas preparados, pásalos por harina, con sal, pimienta y quizá una pizca de guindilla seca. Después los fríes, más o menos un minuto por cada lado, los retiras de la sartén y los mantienes calientes. En el mismo aceite, vierte un poco de vino blanco o de Marsala y redúcelo rápidamente. Le añades un poco de mantequilla y un chorrito de zumo de limón, y lo echas sobre la carne.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

¡Ya sé hacer bechamel! Martha dice que tengo mano para esto de la cocina...

¿Cenamos mañana?

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

De acuerdo. A la misma hora, en diferentes continentes, la misma comida.

Esta de ahora te llevará un poco más de tiempo, pero créeme, merece la pena.

Coda alla vaccinara

Necesitarás un rabo de buey, de poco menos de dos kilogramos, lavado y troceado por las articulaciones. Hiérvelo diez minutos y espúmalo para quitar la porquería. Añade una zanahoria, un puerro, un tallo de apio y un poco de perejil o de tomillo. Déjalo que se cueza a fuego lento unas tres horas. Si consigues careta de cerdo o de ternera, ponía también. No tires el caldo.

Después, en otro cazo, calienta un poco de manteca o de aceite y sofríe un picadillo de cebolla, zanahoria y un diente de ajo, con la careta de cerdo también picada (o con un poco de beicon, si no has podido conseguirla). Después añade un poco de perejil picado y el rabo de buey. Échale media botella de vino blanco seco y espera a que se evapore. Después añade media docena de tomates triturados (más o menos una lata y media) y una cucharada grande de tomate concentrado. Puedes echar también, si quieres, un poco de nuez moscada o de canela. Deja cocer a fuego lento durante dos horas, añadiendo un poco de caldo del otro recipiente cuando sea necesario.

También puedes añadir unas pencas de apio hervidas y troceadas, pasas, piñones y, si quieres, incluso un poco de polvo de cacao amargo. Si lo haces, pon cualquiera de estos ingredientes hacia el final, y prosigue la cocción unos diez minutos más.

B.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: re: Bueno, estoy aquí

«Para quitar la porquería», ¿eh? La historia de mi vida. Por fin he conseguido rabo de buey. Me ha llevado muchísimo tiempo, ¡y al final el carnicero me preguntó si lo quería para el perro! Pero ahora se está cociendo. Dentro de un momento iré a ver si todavía tiene líquido.

Un paso importante: en clase nos han pedido que compremos nuestro primer libro de cocina italiana, un tomo gordísimo, escrito seguramente por una auténtica *mamma*. Esto es lo que dice, por ejemplo, sobre la elaboración de la pasta: «No caigáis en la tentación de usar uno de esos aparatos que absorben huevos y harina por un extremo y escupen distintas variedades de pasta por el otro. Lo que sale es un

producto mucilaginoso, totalmente despreciable, y para colmo, el artefacto es un engorro endemoniado de limpiar.»

Al principio pensé que «mucilaginoso» debía de ser una palabra italiana, pero, según mi diccionario, significa «pegajoso».

No hay duda de que esa señora tiene su arte con las palabras.

¿Te he dicho ya que he decidido aprender a hacerte la pasta a mano? ¡Entonces sí que seré una auténtica ama de casa italiana!

Llámame esta noche cuando esté lista la cena. Pienso cenar en la cama.

L.

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Anoche

Ya sé que te lo he dicho antes, pero he pensado que te gustaría tenerlo por escrito: Te quiero.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: Anoche

Yo también. De hecho, me pongo toda mucilaginosa en los momentos menos apropiados.

L.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: Anoche

... como hoy, en clase, cuando estábamos preparando verduras y encontré un calabacín que se te parecía muchísimo. Le di un besito aprovechando que nadie miraba.

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: re: Anoche

Hay calabacines con suerte.

Aquí tienes una buena receta para un primero.

Flores de calabacín fritas

Fíjate en que las flores sean masculinas (del tallo) y no femeninas (del fruto); las masculinas conservan mejor la textura. Tienen que estar frescas y firmes.

Prepara una mezcla para rebozar con unos 150 gramos de harina, sal, pimienta, nuez moscada, dos cucharadas de aceite y dos yemas de huevo (reserva las claras). Batiendo todo el tiempo, añade poco a poco seis cucharadas de vino blanco y seis de agua, tal vez un poco más, lo suficiente para que la mezcla quede cremosa. Déjala reposar media hora. A continuación, monta las claras a punto de nieve e incorpóralas a la mezcla. Quítales los estambres a las flores, rebózalas y fríelas en aceite bien caliente. Después las pones sobre papel absorbente de cocina, las salpimientas y las sirves en seguida.

Para segundo puedes hacer:

Pimientos rellenos de conejo, una receta del campo.

Corta la parte de arriba de cuatro pimientos y resérvalos. Vacíalos de semillas. Precalienta el horno a la temperatura máxima y déjalos unos veinte minutos, no más. Mientras tanto, corta el conejo en trozos pequeños y fríelo en mantequilla. Añade dos puñados de champiñones laminados y un vaso de vino blanco, que dejarás evaporar lentamente. Vierte la misma cantidad de caldo de gallina y un poco de tomate concentrado. Prosigue la cocción a fuego lento otros diez minutos y rellena los pimientos con la mezcla. Vuelve a taparlos y ponlos en el horno otros quince minutos más.

B.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: re: re: Anoche

Me estoy liando un poco. ¿Qué tal si me envías algo simple? Algún postre, por ejemplo.

(Del libro de texto de mi clase de cocina: «Los jugos de la aceituna y el limón, dos frutos mediterráneos por antonomasia, consiguen resultados verdaderamente cautivadores en los sesos escalfados.» Ahora *entiendo lo que*

pasó *con mis sesos en Italia.* Primero se me escalfaron, con el calor, y después se me quedaron verdaderamente cautivados. Y todo por tu culpa.)

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: re: re: re: Anoche

Aquí van dos postres. Prepáralos y llévatelos a la cama, con el teléfono. Te llamaré hacia las once, hora de allí...

Tiramisù

Bate cinco yemas de huevo con 180 gramos de azúcar, hasta que la mezcla se vuelva homogénea, ligera y esponjosa (que quede como una cinta al caer del batidor). Añade 250 gramos de *mascarpone* y sigue batiendo hasta que esté todo bien amalgamado. Por separado, monta las claras en un cuenco de vidrio, hasta que formen picos, e incorpóralas a la mezcla de *mascarpone.*

Vierte 250 ml de *ristretto* muy concentrado y tres cucharadas soperas de brandy o Marsala en un cuenco. Pon a remojar en la mezcla unos cuantos melindres, pero no dejes que se desmenucen. Distribuye más o menos la mitad en el fondo de la fuente de servicio y aplasta bien esa base. Después añade una capa de la mezcla de *mascarpone*, otra capa de bizcocho y más *mascarpone.* Déjalo en el frigorífico por lo menos dos horas y espolvoréalo con chocolate rallado antes de servir.

Hay otro postre muy popular en Roma, todavía más fácil:

Melocotones en vino tinto

Echa agua hirviendo sobre los melocotones, para que se les desprenda más fácilmente la piel. Después córtalos en rodajas, espolvoréalos con azúcar y échales vino tinto por encima. Una hora en el frigorífico y listos para servir.

Te llamo más tarde, desde la cama. Ah, y no necesitarás cuchara.

B.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: re: re: re: re: Anoche

¡Cómo ha quedado esto!
Te quiero.
L. xxx :—)

P. D.: ¿Qué piensas cocinar para mí la primera noche, cuando vuelva a Roma?

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: ¿Vuelves?

Una pregunta complicada.
¿Tal vez podríamos cocinar juntos?
B.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: ¿Vuelves?

Ah, no, maestro. No olvides que he empezado hace dos días. Y ya sé cómo sois vosotros, los grandes chefs. Me gritarías si me equivoco, ¿verdad? Quizá hasta me harías llorar.
L.

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: ¿Vuelves?

¿Gritarte? Antes me arrancaría el corazón y lo freiría en una sartén. Además, compartir la cocina contigo es lo más maravilloso que puedo imaginar... lo cual me recuerda que debería hablarte de algo —o más bien de alguien— que sucedió antes de lo nuestro. Llámame más tarde, pero antes cierra los ojos y piensa en aquel...

Abbacchio alla cacciatore
¿Recuerdas?
Un plato que es mejor dejar para cuando aparecen los

primeros corderos lechales.

Necesitarás un poco más de un kilo de paletilla y lomo de cordero, cortados con cuchilla de carnicero en trozos pequeños. Dora la carne, preferiblemente en manteca, hasta que adquiera buen color. Añade sal, pimienta, ajo picado, un buen puñado de salvia desmenuzada y un poco de romero. Al cabo de un minuto, revolviendo y sin retirar el cazo del fuego, espolvorea el cordero con harina, que dejarás caer a través de un tamiz fino. Dales la vuelta una vez a los trozos de carne y añade ocho cucharadas soperas de buen vinagre. Al cabo de medio minuto, reduce el calor y prosigue la cocción a fuego lento, después de añadir un poquito de agua. Tapa el cazo, pero sin que la tapa encaje del todo, y ve añadiendo agua a medida que se evapore. El cordero estará listo cuando la carne empiece a desprenderse del hueso, quizá al cabo de una hora o poco más.

Antes de servir, aplasta cuatro anchoas, mézclalas con el jugo del cordero y un poco de agua. Vierte esa salsa sobre el cordero y sírvelo.

O también:

Porchetta

El cochinillo se consigue en cualquier época del año (aunque no estoy muy seguro ahí donde tú vives).

Hay muchísimas formas de prepararlo. Una vez lo comí relleno de salvia e hinojo silvestre, y estaba increíble. Pero yo prefiero la siguiente receta, que es más romana:

Coge las vísceras del cochinillo (el corazón, los pulmones, el hígado, etc.), córtalas en rodajas finas y saltéalas en manteca o en aceite. Añade una buena cantidad de romero, ajo y salvia. Deshuesa el cochinillo, rellénalo con la mezcla y cose la abertura. Después hay que chamuscarle la piel y asarlo durante cinco horas sobre fuego de leña. Si no puedes hacer fuego, también se puede asar en horno de panadería, si es de leña.

Luego hablamos.

B.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Esa conversación de anoche

Bueno, supongo que tengo que estarle agradecida.

Obviamente, te ha enseñado mucho. (Me refiero a la cocina, por supuesto.)

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: Esa conversación de anoche

Por supuesto.

Ya casi ha llegado el invierno. Al principio sólo lo noté porque había castañas en el mercado, y en los restaurantes han puesto Monte Bianco en la carta.

Monte Bianco

Postre de temporada típico del norte. Antes de empezar, mete un cuenco en el frigorífico.

Pon a remojar en agua medio kilo de castañas frescas y después hazles un corte alrededor para que se desprenda la piel (en tu libro de cocina verás cómo se hace). Hiérvelas durante veinticinco minutos y pélalas cuando estén tibias.

Ponías en un cazo y cúbrelas con leche. Déjalas cocer a fuego lento. Al cabo de unos quince minutos, habrán absorbido la leche. Redúcelas a puré en una batidora y añádeles 200 gramos de chocolate (fundido al baño maría) y un chorrito de ron. Cubre la mezcla con plástico adherente y déjala en el frigorífico durante una hora. Después ponía en una manga de pastelero, forma gusanitos y apila todos estos trocitos en una fuente. A continuación, añade una cucharadita de azúcar glas a 300 mi de nata para montar, y monta la nata en el cuenco que tenías en la nevera, hasta que esté firme. Échala entonces sobre el postre, que parecerá el Mont Blanc (que nosotros llamamos Monte Bianco), cubierto de nieve.

Ahora que está empezando a hacer frío, mi cama me parece muy vacía.

B.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Frío

¿Frío? ¿En Roma? ¿Estás de guasa? Aquí tenemos 12 grados bajo cero.

¿Cómo ha salido el aceite esta temporada? Según mi libro

de cocina italiana, «... en esos días tonificantes que marcan el paso del otoño al invierno y coinciden con la llegada al mercado del nuevo aceite de oliva recién prensado, la costumbre de tostar pan sobre un fuego humeante y comerlo con un chorrito de aceite nuevo, verde y especiado probablemente es tan antigua como la misma Roma...»

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: Frío

Sí, se refiere a la *bruschetta*. Simplemente hay que tostar buen pan italiano, preferiblemente sobre la llama (puedes hacerlo sobre la llama de los quemadores de gas). Después frótalo con un diente de ajo aplastado, viértele un chorrito del aceite de oliva nuevo que tu lejano enamorado acaba de enviarte por FedEx, y ponle una pizca de sal. Para un primer plato más suculento, ponle encima tomate cortado en daditos y albahaca fresca.

Te quiero.

B.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Esa receta de *bruschetta*

La verdad es que no acaba de salirme bien. Las cosas más sencillas son las más difíciles, como diría Tommaso. Cada vez que lo intento, algo me sale mal. ¿Sabes qué? Creo que necesito a alguien que me enseñe a hacerlo...

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: Esa receta de *bruschetta*

????????

No te sigo.

Para: Bruno
De: Laura

Asunto: Re: re: Esa receta de *bruschetta*

No, claro que no. Ése es precisamente el problema.

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: re: Esa receta de *bruschetta*

Lo que quiero decir es que no te entiendo. ¿Cómo es posible que no puedas hacer *bruschetta* cuando has sido capaz de preparar todos los otros platos? ¿Y a qué te refieres cuando dices que necesitas a alguien que te enseñe?

B.

Para: Bruno
De: Laura
Asunto: Re: re: re: re: Esa receta de *bruschetta*

Verás...

El otro día hablé con mi profesora de cocina. Me ha dicho que conoce al menos una docena de restaurantes italianos en la ciudad que estarían dispuestos a contratar a cualquiera que haya trabajado en Templi...

¿Qué te parece?

Para: Laura
De: Bruno
Asunto: Re: re: re: re: re: Esa receta de *bruschetta*

Que ya estoy saliendo para allá.

¿Qué quieres que te lleve? Mándame una lista.

... Es un sistema de cocina que deja lugar a la improvisación y a la frescura de las intuiciones cada vez que se adopta, siempre que siga siendo un sistema reconocible, y siempre que sus formas en evolución nos reconforten con ese atributo esencial de la vida civilizada que es la familiaridad.

MARCELLA HAZAN, *The Essentials of Classic Italian Cooking*

www.thefoodoflove.com

Agradecimientos

Me gustaría darle las gracias a Nick Harris, de A. P. Watt, por poner el cazo al fuego; a Caradoc King y Linda Shaughnessy, por remover el guiso; a Bobby Thomson, por probarlo; a Peter Begg, por enseñarme cómo lo habría hecho un auténtico chef; a Alessandra Lusardi, por añadirle un par de condimentos italianos; a Úrsula Mackenzie y Clare Ferraro, por pedirlo; a Tara Lawrence y Carole DeSanti, por devolverlo a la cocina, y naturalmente a mi familia, por la tan necesaria pizca de sal.

Quiero dedicar este libro a la memoria de Nunc Willcox, un buen hombre y un buen amigo.

Fin